

Der große Raclette Guide - von geschmolzenem Käse und heißen Pfännchen



Das **Jahresende** naht mit großen Schritten und wie in jedem Jahr steht eine große Frage im Raum: Was essen wir denn bloß **Heiligabend** und **Silvester**? Während die Sache bei vielen mit **Kartoffelsalat** und **Wurstchen** oder ein paar Häppchen gegessen ist, gibt es bei uns auch mal ein paar Diskussionen rund um die Feiertags-Leckereien. Schließlich soll es etwas Besonderes sein, aber bitte auch gesellig, dazu möglichst stressfrei, gut vorzubereiten und für jeden soll etwas dabei sein. Denkst du auch, was ich denke? Richtig, einfach ein **Raclette** zubereiten – die Wunderwaffe für lange Abende in gemütlicher Runde mit Familie und Freunden. Immer eine super Sache.

Damit der **Schweizer Käseklassiker** aber nicht jedes Jahr gleich aussieht und beim **Raclette zubereiten** etwas Abwechslung unter den Grill kommt, habe ich mich in Sachen leckere Zutaten und ausgefallene Varianten mal ein bisschen umgeschaut und die kleinen Pfännchen mit vielen Köstlichkeiten gefüllt. Vielleicht ist ja auch für dich etwas dabei.

Raclette – wer hat's erfunden?

Begriff und Ursprung

Der Begriff Raclette stammt vom französischen *racler* „schaben“ oder „kratzen“ und bezieht sich auf die ursprüngliche Zubereitungsart des traditionellen Raclette.

Der würzige, geschmolzene und geschabte Käse ist eines der bekanntesten Nationalgerichte der Schweiz und

genau dort hat Raclette seinen Ursprung. Ähnlich wie beim Fondue existiert in der Schweiz eine lange Raclette-Tradition. Bereits im Mittelalter genossen die Schweizer sehr gerne ihren geschmolzenen *Bratchäs* – den Vorläufer des Raclette, wie wir es kennen.

Walliser Raclette zubereiten – das Schweizer Original

Das bekannte Raclette hat seinen Ursprung im **Schweizer Kanton Wallis** und wird deshalb in seiner traditionellen Form auch als *Walliser Raclette* bezeichnet. In der ertümlichen Weise wurde es am offenen Feuer zubereitet: Ein halber Käselaib wurde nahe an der Glut platziert. An der Schnittstelle konnte der Käse schmelzen und wurde zugleich leicht geräuchert und in der Hitze des Feuers gegrillt. Die obere, geschmolzene Käseschicht wurde dann immer wieder mit einem Messer vom Laib direkt auf den Teller oder ein Stück Brot geschabt.

Das mit der Lagerfeurrromantik ist natürlich sehr schön. Noch einfacher und komfortabler lässt sich der Käse aber in speziellen **Raclette-Öfen** schmelzen. In die wird der halbierte Laib eingespannt und von oben geschmolzen. So lässt sich Raclette nach Walliser Art auch in geschlossenen Räumen möglichst traditionell zubereiten. Allerdings sind diese Öfen nur sehr selten in privatem Gebrauch. Für bereits in Scheiben geschnittenen Käse eignen sich am besten die weit verbreiteten **Raclette-Tischgrills**.

Wurde der Schmelzvorgang über die Jahre den Gegebenheiten angepasst, sind die Schweizer hingegen bis heute empfindlich, wenn Zutatenwahl und Zubereitung für Raclette neu interpretiert werden. Beim Raclette geht es eigentlich nur um zwei Dinge – Käse und Geselligkeit!

Traditionelles Schweizer Raclette zubereiten: 5 Regeln

1. Raclette ist **simpel und gemütlich!**
2. Käse ist King – und zwar ausschließlich der **original Raclettekäse aus der Schweiz**. Dazu gibt es nur Pellkartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln und etwas Pfeffer. Mehr nicht und vor allem **niemals Fleisch**.

Der große Raclette Guide - von geschmolzenem Käse und heißen Pfännchen

3. Die **Rinde bleibt am Käse** – wer sie abschneidet, erntet schnell böse Blicke.
4. **Kein Wasser zu Raclette** – das verklumpt den fettreichen Käse im Magen. Zu Raclette gibt's trockenen Weißwein oder Schwarztee.
5. Wenn es kein Lagerfeuer oder einen Raclette-Ofen gibt, tut es auch der Raclette-Grill – der dient aber nur zum Käseschmelzen. **Andere Zutaten bleiben den Pfännchen fern.**

Das Tolle an Raclette? Es ist einfach, gut vorzubereiten und ein kommunikatives, geselliges Essen, das man mit Gästen und Freunden gemeinsam an einem großen Tisch genießen kann, ohne dass einer immer wieder zum Kochen in die Küche verschwinden muss. Und jeder kann es sich selbst zusammenstellen.

Speziell wir Deutschen wissen das sehr zu schätzen. Das zeigt sich besonders darin, dass Raclette neben Fondue in vielen Familien Jahr für Jahr als klassisches Silvesteressen zelebriert wird.

Die Raclette-Checkliste – sei optimal vorbereitet

Damit du am Raclette-Abend alle wichtigen Dinge beisammen hast, hier eine kleine Liste von Punkten, an die du vorher denken solltest:

- Das Wichtigste: Ein **Raclette-Gerät mit ausreichend Pfännchen** – für jeden Gast mindestens eins. Besonders hungrige Gäste freuen sich auch oft über ein zweites Pfännchen. Auf alle Fälle solltest du also wissen, **wie viele Esser am Tisch sitzen.**
- Brauchst du ein **Verlängerungskabel**? Manchmal ist der Weg vom Tisch bis zur nächsten Steckdose doch weiter als gedacht. Teste am besten vorher, ob das Basis-Kabel ausreicht.
- Der Einkauf – wie viel von was? Überleg dir vorher welche Raclette-Varianten du machen möchtest und welche Zutaten du benötigst. Eine **Einkaufsliste** hilft, den Überblick zu behalten und Mengen zu kalkulieren.
- Schnippeln und vorbereiten: Zwar kannst du bei

Raclette nicht sehr viel vorbereiten, aber Kartoffeln und Nudeln wollen gekocht und das Gemüse geschnippelt werden – mindestens 1 Stunde **Vorbereitungszeit** solltest du vor dem Start einplanen.

Der Einkauf – Zutaten für einen gelungenen Raclette-Abend

Die Zutaten – Käse, Kartoffeln, Gemüse, Ei und Co.

Der Käse: das Original und Alternativen

Schon gewusst? Nicht nur das Gericht heißt Raclette, sondern auch der Käse selbst. Ursprünglich wurde er ausschließlich im Kanton Wallis hergestellt, wird aber mittlerweile auch in anderen Regionen der Schweiz produziert. Nur Käse, der in der Schweiz hergestellt wurde, darf sich auch **Schweizer Raclettekäse** nennen.

Der original Raclettekäse wird aus **Kuhmilch** hergestellt, zu flachen, runden Laiben von 25-40 cm Durchmesser gepresst, die **3-6 Monate reifen**. Er ist schnittfest, und **mild-würzig im Geschmack**, hat aber aufgrund seines **hohen Fettgehalts von mindestens 50%** einen besonders feinen Schmelz. So **schmilzt und bräunt er schnell und gleichmäßig**. Walliser Raclette besteht außerdem immer aus Rohmilch. In der restlichen Schweiz wird er auch aus pasteurisierter Milch hergestellt.

Und damit dieser Diskussionspunkt bei Tisch auch endlich ein Ende findet: Die **gelblich-rote Rinde** des Schweizer Käses **darfst du gerne mitessen**. Da Raclette ein eher würziger Käse ist, bleibt ein **deutlicher Käsegeruch beim Schmelzen** und Grillen allerdings leider nicht aus. Das ist auch der Grund, warum meine Oma meinem Vater in jungen Jahren verboten hat, mit seinen Freunden einen Raclette-Abend in ihrer Küche zu veranstalten.

Aber wie viel Käse brauchst du nun? Planst du Raclette **mit reichlich Beilagen** und Grillgut, solltest du mit **ca. 150-200 g Käse pro Person** rechnen. Bei der eher traditionellen, reduzierten Raclette-Variante sollten es schon eher 250 g Käse sein. Auch wenn es viele Schweizer vermutlich nur ungerne sehen – du musst dich dabei nicht nur auf den traditionellen Raclettekäse

Der große Raclette Guide - von geschmolzenem Käse und heißen Pfännchen

beschränken. Diese Käsesorten lassen sich ganz wunderbar im Pfännchen schmelzen.



Verschiedene Käsesorten für deinen Raclette-Abend.

- **Schweizer Raclettekäse:** mild-würzig und herzhaft, schmilzt und bräunt besonders schnell und gleichmäßig.
- **Junger oder mittelalter Gouda:** cremig und je nach Alter mild oder etwas würziger, schmilzt sehr gleichmäßig.
- **Camembert und Gorgonzola:** extra cremig, extra würzig und intensiv, mit leichter Pilznote. Besonders lecker in Kombination mit Obst wie Feige oder Birne.
- **Cheddar:** intensive Farbe, cremiger Schmelz und leichte Würze mit nussiger Note.
- **Butterkäse:** besonders mild im Geschmack und schmilzt sehr schnell.
- **Ziegenkäse:** als Schnittkäse oder Rolle mit würzig-intensiver, eher strenger Note.
- **Mozzarella:** sehr mild bis neutral im Geschmack, schmilzt besonders schnell.

Die Basis: Kartoffeln und Co.

Die Schweizer schmelzen meist ausschließlich Käse in ihrem Pfännchen, hierzulande füllen viele ihre Pfännchen gern mit einer sättigenden Basis. Besonders beliebt und verbreitet sind Kartoffeln. Aber auch andere Beilagen lassen sich super mit Käse überbacken.



Nudeln, Kartoffeln, Tortilla Chips und Gnocchi als Pfännchen-Basis.

- Kartoffeln (vorgegart)
- Nudeln (vorgegart)
- Tortilla-Chips
- Gnocchi (vorgegart)

Unter der Käsedecke: Klassische Raclette-Zutaten

Bei Schweizern verrufen, allgemein aber sehr beliebt: Gemüse und Fleisch dürfen mit ins Pfännchen. Dabei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Erlaubt ist, was schmeckt und kombinieren kannst du bunt durcheinander, ganz nach Lust und Laune. Hier ein paar Vorschläge für beliebte Raclette-Basiszutaten.



Bewährte und beliebte Raclette-Zutaten.

Gemüse und Obst:

Der große Raclette Guide - von geschmolzenem Käse und heißen Pfännchen

- Oliven
- Essiggurken
- Mais
- Paprika
- getrocknete Tomaten
- Frühlingszwiebeln
- Tomaten
- Ananas
- Zwiebeln
- Zucchini
- Champignons
- Kidneybohnen
- Brokkoli (vorgegart)
- Ei – für Spiegelei im Pfännchen oder auf dem Grill

Fleisch und Fisch:

- Speck
- Kochschinken
- Salami
- Thunfisch

Zutaten für den Grill: Fleisch, Fisch und Co.

Ob heißer Stein oder beschichtete Grillplatte – den Schweizern dienen beide Varianten eigentlich nur als Hitzespeicher zum schnelleren Käseschmelzen. Aber warum nicht zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen und etwas Brot darauf rösten oder Fleisch, Fisch und Gemüse brutzeln?

- Fleisch – dünn geschnittene Streifen Rinderfleisch, Schweinefilet, Hähnchenbrust, Bacon, Mini-Würstchen
- Garnelen
- dünn geschnittenes Gemüse: frische Pilze, Paprika, Zucchini, gegarte Kartoffeln & Co.
- Tofu – am besten mariniert
- Ei – für gebratenes Spiegelei

Süße Raclette-Zutaten

Ob im Anschluss an eine herzhaftere Runde oder einfach nur so – mit diesen Zutaten wird dein Raclette zur süßen Versuchung – ganz ohne Käse.



Zutaten für einen süßen Raclette-Abend.

- Verschiedenes Obst: Banane, Trauben, Äpfel, Birnen, Feigen, Ananas & Co.
- Mini Marshmallows
- Schokolade
- deine Lieblingskekse
- verschiedene Nüsse
- Nuss-Nougat-Creme
- Erdnussbutter

Die Mengen – wie viel von was?

Wie viel du wovon brauchst, hängt zum einen davon ab **wie viele Personen am Tisch** sitzen und ob diese eher normal oder gerne etwas mehr essen. Einen Freund von mir rechne ich beispielsweise immer direkt doppelt ein – der isst locker für zwei!

Zum anderen kommt es darauf an, welche Beilagen du dazu reichen möchtest. Beim klassischen Raclette mit ausschließlich Käse und Kartoffeln solltest du ca. **200 g, 200-250 g pro Person** rechnen. Gibt es aber noch viel verschiedenes Gemüse und **andere sättigende Beilagen dazu, reduziert sich die Menge** entsprechend.

Als tendenziellen Richtwert für die meisten Zutaten (abgesehen von Fleisch, Käse und Kartoffeln) kannst du dir aber merken: **von allem ungefähr 1**. Also 1 Paprika, 1

Der große Raclette Guide - von geschmolzenem Käse und heißen Pfännchen

Dose Mais, 1 Packung Trauben, 1 Dose Thunfisch, 1 Packung Schinken und so weiter. Das klappt natürlich nicht bei allem und ist nicht super genau, macht es aber insgesamt schon mal einfacher. Wenn du ein Fan von viel Gemüseauswahl, unterschiedlichen Käsesorten und Fleisch auf dem Tisch bist, **reicht die Menge für 4-8 Personen meistens locker aus**, wenn alles zusammenkommt.

7 Raclette-Varianten – kleine Pfännchen ganz groß

Ursprüngliches Walliser Raclette – wie in der Schweiz

Du bist traditionsbewusst und liebst es klassisch? Dann ist das ursprüngliche Walliser Raclette genau das Richtige für dich. Dabei geht es nur um eines – den Käse. Alles was du brauchst, ist ein guter, zart schmelzender **Raclettekäse**, **Pellkartoffeln**, **Essiggurken**, **Silberzwiebeln** und dazu etwas Brot. So und nicht anders geht Raclette in der Schweiz.

Klassisches Basic-Raclette – ganz simpel

So kennen wir Raclette hierzulande: **viel Käse**, **reichlich buntes Gemüse**, **verschiedene Fleischsorten** und alles darf nach Lust und Laune in den kleinen Pfännchen **zusammengepuzzelt** werden. Die Basis bilden dabei meist geschnittene Pellkartoffeln oder ein paar Nudeln. Zwiebeln, Mais, Schinken oder Thunfisch dürfen beim Basis-Raclette natürlich niemals fehlen! So folgt ein Pfännchen dem zweiten und dritten und vierten ...



Vier Raclette-Pfännchen - klassisch und bunt gemischt.

Gourmet Raclette – für Genießer

Genießer, Gourmets und Mutige vor – mit diesen ausgefallenen Kombinationen wird dein Raclette zur echten deluxe Schlemmerei. Neben verschiedenen Käsesorten dürfen hier auch Feigen, Nüsse, Serrano, Hühnchen und Steak mit ins Pfännchen. Das Besondere: die spannende Kombination von süß und herzhaft unter der würzigen, geschmolzenen Käsedecke:

- **Camembert-Pfännchen:** Serrano + Champignons + Trauben + Camembert
- **Hawaii-Pfännchen:** gebratene Hähnchenbrust + Ananas + Paprika + Gouda
- **Ziegenkäse-Pfännchen:** Feigen + Walnüsse + Ziegenkäse
- **Steak-Pfännchen:** Rindfleisch + Birne + Gorgonzola + Preiselbeeren



Vier Gourmet-Pfännchen mit herzhaft-süßen Kombinationen.

Pizza-Raclette – zum Belegen

Weil ein Freund von mir jedes Jahr aufs Neue versucht, sich mit seinem Vorschlag an Silvester doch einfach Pizza zu bestellen, durchzusetzen, es bisher allerdings nie geschafft hat, möchte ich mich mit dieser Variante zumindest etwas für ihn einsetzen: Alles was man braucht, ist ausreichend **Hefeteig**, **Tomatensauce**, **geriebenen Gouda** und eine Handvoll **Zutaten für den Pizzabelag**.

Ambitionierte Pizzabäcker können den Teig gerne selber machen, der aus der Kühltheke tut es aber auch. Die

Der große Raclette Guide - von geschmolzenem Käse und heißen Pfännchen

zweite Variante macht es sogar um einiges einfacher, weil der fertige Teig schon perfekt rechteckig ausgerollt ist und sich einfach auf Pfännchengröße zuschneiden lässt. Außerdem fällt die Vorbereitungszeit weg und die Mengen lassen sich einfacher kalkulieren – eine Teigrolle entspricht einer Backblech-Pizza. Und so geht's:

- Pizzateig portionieren und auf Pfännchengröße zuschneiden.
- Pfännchen mit Mehl bestäuben und mit Teig auslegen. Ca. 2-3 Minuten unter den Raclette-Grill schieben und vorbacken.
- 2 EL Tomatensauce auf dem Teig verstreichen, mit Lieblingszutaten belegen und mit geriebenem Gouda bestreuen. Unter den Grill schieben und backen, bis der Teig durchgebacken und der Käse goldgelb ist.



Viermal kleine Pizza aus dem Raclette-Pfännchen.

Nacho-Raclette – echt mexikanisch

Hier kommt Mexiko ins Pfännchen: Wenn du Tortilla Chips mal zu echten Nachos machen willst, musst du nur eines tun: die knusprigen Dreiecke aus Maismehl mit Käse überbacken. Noch ein paar mexikanische Toppings und Dips dazu und jeder Gast kann sich sein Nacho-Pfännchen selbst zusammenstellen.



Nacho-Raclette für einen mexikanischen Abend.

Raclette around the world – regionale Pfännchen

Wie wohl Italiener, Griechen, Spanier oder Japaner ihr Pfännchen am liebsten füllen würden, wenn sie in einer Runde um den Raclette-Grill sitzen? Vielleicht würden sie sich von der heimischen Küche und ländertypischen Gerichten inspirieren lassen. Versuch es doch auch mal und bau dir regionale Pfännchen – so wird Raclette nie langweilig.

- **Schweizer Käse-Pfännchen:** Raclettekäse mit Essiggurke
- **Asiatisches Wok-Pfännchen:** Zucchini + Garnelen + Frühlingszwiebeln + Ananas + Gouda
- **Griechisches Gyros-Pfännchen:** Rindfleisch + Zwiebel + Oliven + Feta
- **Italienisches Gnocchi-Pfännchen:** Gnocchi + getrocknete Tomaten + Pesto + Mozzarella
- **Spanisches Tortilla-Pfännchen:** Kartoffeln + Chorizo + Verquirltes Ei mit Milch + Manchego

Der große Raclette Guide - von geschmolzenem Käse und heißen Pfännchen



Vier internationale Raclette-Pfännchen.

Süßes Raclette – für Naschkatzen

Wenn du es lieber süß statt herzhaft magst, kannst du es statt mit Schoko-Fondue auch mal mit süßem Raclette versuchen. Bei **Obst, Schokolade, Marshmallows, Nüssen und Keksen** schmelzen deine Gäste schneller dahin als du Zutaten nachlegen kannst. Einfach Zutaten nach Belieben in den Pfännchen mischen und 2-3 Minuten unter den Grill schieben, bis Schokolade und Co. geschmolzen sind. Hier ein paar süße Pfännchenideen:

1. **Pfännchen:** Birne, frische Feige, Butterkekse und Nuss-Nougat-Creme
2. **Pfännchen:** Apfel, gesalzene Erdnüsse, Zartbitterschokolade und Erdnussbutter
3. **Pfännchen:** Weintrauben, frische Ananas, Walnüsse und Nuss-Nougat-Creme
4. **Pfännchen:** Butterkekse, Vollmilchschokolade und Mini-Mashmallows



Schokolade statt Käse: vier süße Raclette-Pfännchen.

Kleiner Extra-Tipp: Auf der glatten Seite der Grillplatte oder dem heißen Stein lassen sich auch **kleine Pfannkuchen** backen – mit Nuss-Nougat-Creme und anderen Zutaten gefüllt ein kleines Extra-Schmankerl für süße Schleckermäulchen und Crêpe-Liebhaber.

Das gibt's dazu – Beilagen, Dips und Getränke

Beilagen zum Raclette

Auf der Suche nach passenden Beilagen zum Raclette hilft es, sich an einem klassischen Grillabend zu orientieren. Mit allem was du dort anbieten würdest, machst du auch an einem geselligen Raclette-Abend nichts verkehrt:

- Verschiedene Brotsorten mit Gewürzbutter
- Rohkost
- Knackige, erfrischende Salate

Dips und Saucen zum Raclette

Bei Saucen und Dips zum Raclette gilt das Gleiche wie für die Füllung der Pfännchen: Erlaubt ist alles, was dir schmeckt. Von Ketchup und würziger BBQ-Sauce über cremige Mayo und Tzatziki bis zu frischer Guacamole – deiner Kreativität und Kombinationsfreude sind in Sachen Sauce keine Grenzen gesetzt. Vielleicht ist hier die ein oder andere selbstgemachte Saucen-Leckerei für dich dabei:

Wein und andere Getränke zum Raclette

Klassisch wird zum Raclette **trockener Weißwein** (in der Schweiz häufig Walliser Chasselas) oder **Rosé** getrunken.

Der große Raclette Guide - von geschmolzenem Käse und heißen Pfännchen

Mit seiner leichten Säure bietet heller Wein den passenden Ausgleich zum kräftigen, würzigen Käse und hilft in Maßen genossen bei der Verdauung. Wer eher **Bier-** statt Weintrinker ist – gegen das Hopfengebräu ist auch nichts einzuwenden.

Für alle, die lieber auf Alkohol verzichten, empfiehlt sich zum Raclette **schwarzer sowie Kräutertee**. Der macht den Käse bekömmlich. Um eine innere Hitzewelle neben dem Grill zu vermeiden, kannst du den Tee auch gekühlt und **leicht gesüßt als Eistee** servieren.

Das Wasserglas solltest du an einem Raclette-Abend während des Essens allerdings besser stehen lassen. Es lässt den fettreichen Käse im Magen schnell klumpen und fühlt sich danach an wie ein Stein im Magen. Führt für dich kein Weg am **Wasser** vorbei, greif zu der Variante **mit Kohlensäure** – sie nimmt dem Käse zumindest im Mund etwas mehr von seiner Schwere.

Merke: Zum Raclette am besten **Weißwein oder Tee**, aber **bestenfalls kein Wasser**.

Das Gerät – der passende Raclette-Grill

- **Die richtige Größe:** Neben großen **Standard Raclette-Grills**, die meist für **8-10 Personen** ausgelegt sind, gibt es auch **Mini-Raclette-Grills mit nur 2 oder 4 Pfännchen** – perfekt für Singles, Pärchen oder eine kleine Genießer-Runde.
- **Heißer Stein vs. beschichtete Grillplatte:** Der heiße Stein braucht meist etwas länger zum Aufheizen, speichert dafür aber die Wärme länger und ist kratzfest. Er ist ideal für Gemüse und Fisch. Die Grillplatte heizt schnell auf und sorgt für ein schickes Grillmuster mit Röstaromen. Sie ist optimal zum Braten von Fleisch, ist aber im Vergleich zum Stein weniger robust und anfälliger für Kratzer. Du kannst dich nicht entscheiden? Es gibt auch Raclette-Geräte mit Stein und Grillplatte nebeneinander. Da kannst du braten, was das Zeug hält.
- **Passendes Zubehör:** immer mit dabei sind normalerweise die **passende Anzahl an Pfännchen** sowie praktische **kleine Holzschaber**. Mit ihnen kannst du den

geschmolzenen Käse aus dem Pfännchen kratzen, ohne die Beschichtung zu verkratzen. Viele Zutaten und Beilagen erfordern außerdem **viele kleine Schälchen**, aus denen sich jeder bedienen und sein Pfännchen zusammenstellen kann.

- **Kauftipps:** Wenn du gut vorbereitet sein willst, schau dich bestenfalls schon einige Monate vor Weihnachten nach dem passenden Gerät um, da viele Händler die Preise im Dezember häufig noch einmal anziehen – da kommen neben dir noch ein paar mehr Leute auf die Idee, Raclette zu machen. Ein günstiges Gerät muss dabei nicht immer schlecht sein. Manche Geräte brauchen gegebenenfalls etwas länger zum Aufheizen, können qualitativ aber ganz gut mit den teureren Geräten mithalten. Bist du allerdings großer Raclette-Fan und bringst deinen Tischgrill häufiger als 2-3 Mal im Jahr zum Einsatz, lohnt es sich, ein paar Euro mehr in die Hand zu nehmen.

Nach der Raclette-Party

Raclette reinigen

Nach Party und Genuss heißt es aufräumen und sauber machen. Angetrocknete Käsereste können am nächsten Tag hartnäckig sein, deshalb ist es besonders hilfreich, Pfännchen und Grillplatte **sofort nach dem Essen abzuspülen** oder direkt in der Spüle **in Wasser einzuweichen**. So ist die Reinigung am Abend oder nächsten Morgen um einiges einfacher.

Die **Pfännchen** der meisten Geräte dürfen sogar mit in die **Spülmaschine** – ist eine vorhanden, hat sich dieses Problem damit recht schnell erledigt. Die Spatel aus Holz solltest du allerdings besser per Hand reinigen – sie fühlen sich in der Spülmaschine nicht so wohl.

Den **heißen Stein** und die **Grillplatte** musst du allerdings **mit Schwamm und Fettlöser abschrubben**. Auch hier gilt je weniger du alles antrocknen lässt, desto einfacher wird das Säubern.

Der große Raclette Guide - von geschmolzenem Käse und heißen Pfännchen

Was tun gegen den fiesen Käsegeruch?

Küche und Esszimmer sind nach vielen gefüllten Pfännchen und gebrutzelttem Fleisch wieder blitzblank – wenn da nur nicht dieser fiese Geruch wäre, der sich trotz ausgiebigem Lüften hartnäckig in der ganzen Wohnung hält.

Der beste Trick: Schnapp dir eine **Orange oder Zitrone** aus dem Obstkorb und **spick sie mit einer Handvoll Gewürznelken**. Einfach auf einem Teller über Nacht in die Küche stellen und der Geruch verfliegt schneller. Mit etwas Glück ist schon am nächsten Morgen nichts mehr von Käse und Co. zu riechen und es herrscht wieder frische Luft.

Resteverwertung

Selbst wenn du die Mengen einigermaßen gut kalkuliert hast – einige geschnippelte Zutaten und Käsescheiben bleiben dann meistens doch über. Aber wegwerfen musst du nichts. So kannst du die Reste optimal verwerten:

- **Am nächsten Tag gleich nochmal Raclette!** Wenn du von geschmolzenem Käse noch nicht genug hast, ist die einfachste Variante die Reste loszuwerden, sie am nächsten Tag einfach nochmal in die Pfännchen zu füllen, bis alles verputzt ist. Weniger abwechslungsreich, aber sehr effektiv.
- Wenn du erstmal genug hast von Raclette, kannst du den **Käse auch erstmal einfrieren** und bei Gelegenheit zum Überbacken wiederverwenden.
- **Gratins und Aufläufe** sind ideale Gerichte, um sämtliche Überbleibsel vom Raclette-Abend zu vernichten. Einfach alle geschnippelten Zutaten in eine große Auflaufform packen, eventuell noch mit Kartoffeln oder Nudeln auffüllen, etwas Sauce obendrauf und mit restlichem Käse überbacken.