



RACLETTE DOPF



ZUTATEN:

400 g	Schweinenacken
400 g	Hähnchenfilet
400 g	Hackfleisch
100 g	Salami
100 g	Kochschinken
2	Würstchen
1	rote Paprika
100 ml	Bratenfond
1	Dose Mais
2 EL	Magic Dust Gewürz
5-6	Champignons
etwas	Öl
5-6	Scheiben Raclettekäse

ZUBEREITUNG:

Du schneidest vorab (sofern noch nicht als übriggeblieben vom Raclette geschehen) alles klein.

Dann brätst Du mit etwas Öl im heißen Dutch Oven zunächst die fleischlichen Bestandteile an. Sobald alles gut angebraten ist, würzt Du es zunächst mit dem Magic Dust, dann gibst Du alle weiteren Bestandteile dazu und schmorst es nun bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze für etwa 20 Minuten.

Nun legst Du den Käse oben auf, schließt den Deckel ab und lässt diesen nun zerlaufen.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

