



## Raclette mit selbst eingelegten Rosmarin-Birnen



### Zutaten:

nach Belieben Raclettekäse  
2 Stck. Birne(n)  
50 g Zucker  
100 ml Wasser  
100 ml Weißwein  
20 g Senf  
nach Belieben Salz & Pfeffer  
2 Stck. Rosmarinzweig(e)  
3 EL Williams-Schnaps



GEFU Sieb  
PASSO



Cilio Kochlöffel  
Toscana  
Olivenholz



PEUGEOT  
Pfeffermühle und  
Salzmühle Paris  
natur im Set



Joseph Joseph  
faltbares  
Schneidebrett  
Chop2Pot Plus  
klein in grün



Kahla Five Senses  
Maxi-Dip 13 cm in  
weiß



Victorinox  
SwissClassic  
Gemüsemesser, 8  
cm, rot



Kuhn Rikon Mini  
Racletteset in rot



Kuhn Rikon Mini  
Racletteset in  
kupfer



BK Stielkasserolle  
Conical+ mit  
Deckel

1

Die 2 Birnen (ca. 400 g) waschen, schälen, entkernen und in ca. 5 mm Würfelchen schneiden.

2

Den Zucker im Topf hellbraun karamelisieren und mit Weißwein und Wasser ablöschen. Anschließend den milden Senf begeben, aufkochen und mit Pfeffer und Salz aus der Mühle würzen.

3

Leicht sieden lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Birnenwürfel hinzugeben und bissfest köcheln.

4

Die Rosmarinzweige begeben und nochmals kurz aufkochen. Dann den Williams-Schnaps hinzugeben und zugedeckt neben dem Herd 30 Minuten ziehen lassen.

5

Anschließend den Rosmarin entfernen, zupfen, fein hacken und beiseite stellen. Nun die Birnenwürfel von der Flüssigkeit trennen und in einem Schälchen zum Raclette servieren.

6

Die Birnenwürfel auf dem Raclette-Käse verteilen, auf Wunsch mit gehacktem Rosmarin bestreuen und Raclette-Käse bis zur gewünschten Stufe schmelzen lassen. Die herzhaft-süße Kombination schmecken lassen!

Gut geeignete Birnensorten sind Alexander, Forelle oder Gute Louise.

