

Rezept

Vacherin-Feigen Raclette

Ein Rezept von Vacherin-Feigen Raclette, am 23.04.2024

Zutaten

0,5 ½ Bio-Orange	1 getrocknete Chilischote
1 Stück Bio-Zitronenschale	0,125 l 1/8 l roter Portwein
1 EL Zucker	1 Prise Salz
16 frische Feigen	300 g Vacherin

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Die Orangenhälfte heiß waschen, die Schale dünn abschneiden und in Streifen schneiden, den Saft auspressen. Die Chilischote leicht andrücken. Orangensaft und -schale mit der Zitronenschale, Chili, Portwein, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen und offen 3-4 Min. leicht einkochen lassen.

2. Inzwischen die Feigen waschen, vom Stiel befreien und halbieren. Die Feigen in den Sud geben, einmal aufkochen, dann im Sud erkalten und mindestens 2 Std. ziehen lassen.

3. Das Raclettegerät anheizen. Den Käse in Stücke schneiden. Jeweils 2 Feigenhälften mit Sauce nach Geschmack in ein Raclettepfännchen geben, mit Käse belegen und im heißen Gerät etwa 5 Min. backen, bis der Käse schmilzt, aber noch nicht zu braun ist.