

Rezept

Raclette-Stulle

Ein Rezept von Raclette-Stulle, am 20.12.2025

Zutaten

Für den Pfirsichsenf:

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 Pfirsich | 2 EL mittelscharfer Senf |
| 1 TL Agavendicksaft (nach Belieben) | |

Für die Stullen:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1 Schalotte | 250 g Pellkartoffeln (vom Vortag) |
| 2 Gewürzgurken (aus dem Glas) | 10 Halme Schnittlauch |
| 3 EL Butterschmalz | Salz |
| Pfeffer | 4 Scheiben Bauernbrot (gekauft oder selbst gebacken) |
| 2 Scheiben Raclettekäse | 60 g roher Schinken in Scheiben |

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Stullen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 34 g F, 23 g EW, 69 g KH

Zubereitung

1. Für den Senf den Pfirsich waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften in grobe Stücke schneiden und mit dem Senf und nach Belieben mit Agavendicksaft im Blitzhacker cremig pürieren.
2. Für die Stullen die Schalotte schälen und in Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Gewürzgurken kurz abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden.
3. In einer großen Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen und die Schalotte darin bei mittlerer Hitze braun anbraten. Die Kartoffelscheiben nebeneinander in die Pfanne legen, das restliche Schmalz zugeben und die Kartoffeln von jeder Seite ca. 7 Min. braten, dabei einmal wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.
4. Die Brote mit dem Pfirsichsenf bestreichen. Den Käse auf 2 Scheiben legen und schmelzen lassen (z. B. im Kontaktgrill). Danach Gurken, Bratkartoffeln und Schinken auf die Käsebröte schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Schnittlauch bestreuen und mit den restlichen Bröten abdecken. Die Stullen warm servieren.