Rommelsbacher

RACLETTE-REZEPTE

FÜR MEHR GENUSS MIT
IHREM RACLETTE
VON
ROMMELSBACHER

Inhalt

BRATWURST RACLETTE 5
HAWAII TOAST 7
SPECK-KÜRBIS RACLETTE 9
NACHO RACLETTE 11
ZWIEBEL RACLETTE 13
PIZZA RACLETTE „KLASSISCH“ 15
PIZZA RACLETTE „VEGAN“ 17
PIZZA RACLETTE „WEISS“ 19
FLAMMKUCHEN RACLETTE 21
BRATAPFEL RACLETTE (SÜSS) 23
SCHOKO MARSHMALLOW RACLETTE (SÜSS) 25
MOHN PFLAUMEN IM HEFETEIG (SÜSS) 27
CRUMBLE MIT PFLAUMEN (SÜSS) 29
APFEL BLAUBEER MINIS (SÜSS) 31

REZEPTHEFT LIEBER IN GEDRUCKTER FORM?

Gerne

RACLETTE GRILLS

ROMMELSBACHER

für kreative Genussmomente

Raclette Grill
RCS 1350

Raclette Grill
RC 800

Raclette Grill
RC 1600

Raclette Grill
RCC 1500 Fashion

Raclette Grill
RC 1400

Pizza Raclette
RCP 1800

ROMMELSBACHER

Bratwurst RACLETTE

FRANKEN-PFÄNNCHEN

FÜR 4 PERSONEN

1 säuerlicher großer Apfel
1 Becher Saure Sahne
400 g Bratwurst (grob), ca. 4 Stück
400 g Sauerkraut
400 g Käse

ZUBEREITUNG

1. Den Apfel entkernen und in Scheiben schneiden.
2. Die Bratwürste der Länge nach halbieren.
3. Die Bratwürste auf der Grillplatte von beiden Seiten kräftig anbraten.
4. Das Kraut ebenfalls auf der Grillplatte anbraten.
5. Die fertigen Bratwürste auf die Größe der Pfännchen zuschneiden.
6. In die Pfännchen zuerst das gebratene Kraut, dann die Würstchen und danach den Käse auflegen und überbacken.
7. Inhalt der Pfännchen auf den Teller geben und mit Saurer Sahne und Apfel genießen.

Raclette Grill
RC 800

ROMMELSBACHER

Hawaii TOAST

FÜR 4 PERSONEN

8 Scheiben Toastbrot
Öl
1 Becher Crème Fraîche
8 Scheiben gekochter Schinken
340 g Ananas aus der Dose, gewürfelt
750 g Käse: Emmentaler oder Gouda in Scheiben

ZUBEREITUNG

1. Die Toastscheiben passend für die Pfännchen zuschneiden.
2. Mit etwas Öl bepinseln und und auf der Grillplatte von beiden Seiten anbraten.
3. Eine Toastscheibe in das Pfännchen legen und mit Crème Fraîche bestreichen.
4. Darauf den gekochten Schinken und ein paar Würfel Ananas geben.
5. Mit Käse bedecken und überbacken.

Raclette Grill
RC 1400

ROMMELSBACHER

Speck Kürbis RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN

1 kleiner Hokkaido-Kürbis
200 g Speck
400 g Käse
8 Scheiben Toastbrot

ZUBEREITUNG

1. Den Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. In dünne Scheiben schneiden.
2. Den Speck und den Kürbis auf die Grillplatte legen und von beiden Seiten bräunen.
3. Das Toastbrot auf Pfännchengröße zuschneiden und auf der Grillplatte anbraten.
4. Toast, Speck, Kürbis und Käse in das Pfännchen schichten und überbacken.

Raclette Grill
RCC 1500

ROMMELSBACHER

Nacho RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN

1 Beutel Nachos oder Tortilla Chips
1 Glas eingelegte Gurken
750 g Raclette Käse
1 Flasche Salsa Sauce

ZUBEREITUNG

1. Die Gurken klein würfeln. Den Käse reiben.
2. 3-4 Nachos/Tortilla Chips in ein Pfännchen geben.
3. Mit Gurkenwürfelchen und dem geriebenen Käse bestreuen und überbacken.
4. Einen Klecks Salsa Sauce darauf geben und genießen.

Raclette Grill
RC 1600

Zwiebel RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN

4 kleine Zwiebeln, in Ringe geschnitten

50 ml Weißweinessig

Salz

1 Baguette

2 Knoblauchzehen

750 g kräftiger Käse: Bergkäse / Gruyère, gerieben

Aprikosenmarmelade oder Birnenmarmelade

VORBEREITUNG

1. Die Zwiebelringe salzen und in einer Schüssel mit dem Weißweinessig marinieren.
2. Das Baguette in Scheiben schneiden. Die Brotscheiben toasten oder beidseitig auf der Grillplatte anbraten; dann auf einer Seite mit Knoblauch einreiben

ZUBEREITUNG

3. Eine Scheibe vorbereitetes Baguette in das Pfännchen legen.
4. Darauf die Zwiebelringe geben und mit Käse bestreuen.
5. Bis zur gewünschten Bräune überbacken.
6. Mit einem Klecks Aprikosen- oder Birnenmarmelade servieren.

Pizza Raclette
RCP 1800

ROMMELSBACHER

Klassisch
PIZZA-RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN

1 Pizzateig aus dem Kühlregal

FÜR DIE SAUCE
250 g passierte Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 TL Oregano, getrocknet
Salz und Pfeffer

BELAG FÜR SALAMI PIZZA
80 g Salami in Scheiben
175 g Pizzakäse (alternativ Mozzarella in dünne Scheiben geschnitten)

BELAG FÜR PIZZA SPEZIALE
40 g Salami
40 g Kochschinken
60 g Champignons
175 g Pizzakäse (alternativ Mozzarella in dünne Scheiben geschnitten)

BELAG FÜR PIZZA DIAVOLA
80 g scharfe Salami in Scheiben
1 rote Zwiebel
175 g Pizzakäse (alternativ Mozzarella in dünne Scheiben geschnitten)

ZUBEREITUNG

1. Den Pizzateig ausrollen, die Raclette Pfännchen darauf legen und den Teig passend für die Förmchen zurecht schneiden. Jedes Teilstück sollte etwa 25 g schwer sein.
2. Für die Sauce die passierten Tomaten in eine Schüssel geben, die Knoblauchzehe schälen und fein reiben. Zusammen mit dem Oregano, etwas Salz und Pfeffer zu den passierten Tomaten geben und vermengen. Nochmals abschmecken und zur Seite stellen.
3. Die Zutaten für die jeweilige Pizza bereitstellen.
4. Das Raclette auf voller Stufe vorheizen.
5. Währenddessen den Teig in die Pfännchen legen, einen kleinen Rand hochziehen und für 4 Minuten in der Raclette-Ebene vorbacken.
6. Dann mit etwas Sauce bestreichen und den gewünschten Belag auf die Sauce geben.
7. Die Pfännchen wieder einschieben und für 3-4 weitere Minuten backen bis der Käse geschmolzen und der Rand knusprig ist.

TIPP Wer den Boden gerne noch knuspriger mag, kann die Pizzen nach dem Backen aus dem Pfännchen nehmen und noch für 1-2 Minuten auf der Platte von unten backen.

TIPP:
Wer den Boden gerne noch knuspriger mag, kann die Pizzen nach dem Backen aus dem Pfännchen nehmen und noch für 1-2 Minuten auf der Platte von unten backen.

ROMMELSBACHER

Vegan PIZZA-RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN

1 veganer Pizzateig aus dem Kühlregal oder selbstgemacht:

FÜR DEN TEIG
125 g Weizenmehl
75 g Wasser
5 g Frischhefe
1/2 EL Olivenöl
1/4 TL Salz

FÜR DIE SAUCE
250 g passierte Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 TL Oregano, getrocknet
Salz und Pfeffer

ALS BELAG
1 Zucchini
1 Paprika, rot
75 g Champignons
100 g Veganer Pizzakäse

AUSSERDEM
1 EL neutrales Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

1. Für den Pizzateig das Mehl zusammen mit dem Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe zum Wasser geben und darin auflösen. Das Hefewasser zusammen mit dem Olivenöl zum Mehl geben und anschließend von Hand oder mithilfe einer Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verkneten.
2. Den Teig abgedeckt für 1-2 Stunden gehen lassen oder bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Für die Sauce die passierten Tomaten in eine Schüssel geben, die Knoblauchzehe schälen und fein reiben. Zusammen mit dem Oregano, etwas Salz und Pfeffer zu den passierten Tomaten geben und vermengen. Nochmals abschmecken und zur Seite stellen.
4. Das Gemüse waschen, putzen und die Champignons in dünne Scheiben schneiden, die Zucchini längs vierteln und in Scheiben schneiden und die Paprika in Streifen schneiden.
5. Das Raclette auf voller Stufe vorheizen.
6. Das Öl auf die Platte geben und das Gemüse darauf anbraten.
7. In der Zwischenzeit den Pizzateig in Stücke à 25-30 g unterteilen und passend für die Pfännchen ausrollen oder von Hand zurecht drücken. Einen Rand hochziehen und dem Teig 3-4 Minuten in der Raclette-Ebene vorbacken.
8. Dann mit etwas Sauce bestreichen und das Gemüse auf die Sauce geben. Mit Veganem Käse bestreuen und die Pfännchen wieder einschieben.
9. Für 3-4 weitere Minuten backen bis der Käse geschmolzen und der Rand knusprig ist.

TIPP:
Wer den Boden gerne noch knuspriger mag, kann die Pizzen nach dem Backen aus dem Pfännchen nehmen und noch für 1-2 Minuten auf der Platte von unten backen.

ROMMELSBACHER

Weißes PIZZA-RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN

1 Pizzateig aus dem Kühlregal oder selbstgemacht:

FÜR DEN TEIG

125 g Weizenmehl

75 g Wasser

5 g Frischhefe

1/2 EL Olivenöl

1/4 TL Salz

FÜR DEN BELAG

200 g Crème Fraîche

80 g Feta

50 g Pinienkerne

50 g Rucola

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig das Mehl zusammen mit dem Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe zum Wasser geben und darin auflösen. Das Hefewasser zusammen mit dem Olivenöl zum Mehl geben und anschließend von Hand oder mithilfe einer Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verkneten.
2. Den Teig abgedeckt für 1-2 Stunden gehen lassen oder bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Anschließend den Pizzateig in Stücke à 25 - 30 g teilen und auf einem Teller beim Raclette Grill parat stellen.
4. Für den Belag die Pinienkerne in eine Pfanne ohne Fett geben und bei mittlerer Hitze rösten bis sie duften und bräunen.
5. Die Crème Fraîche mit etwas Salz und Pfeffer würzen, den Rucola waschen und trocken schleudern und den Feta von Hand etwas zerkrümeln und in eine Schüssel geben.
6. Die Zutaten für den Belag auf dem Tisch platzieren.
7. Das Raclette auf voller Stufe vorheizen.
8. Eine Portion Teig passend für die Pfännchen per Hand zurecht drücken. Die Teigportion in das Förmchen legen und einen kleinen Rand hochziehen. Das Pfännchen ins Raclette einschieben und den Teig für etwa 4 Minuten vorbacken.
9. Dann herausnehmen, mit Creme Fraîche bestreichen und darauf etwas Feta bröseln. Nochmals für 3 - 4 Minuten in der Raclette Ebene backen.
10. Das Pfännchen herausziehen, die kleine Weiße Pizza mit Rucola und Pinienkernen belegen und genießen.

ROMMELSBACHER

Flammkuchen
RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN TEIG

125 g Weizenmehl

65 ml Wasser

1 EL Olivenöl

1 Prise Salz

FÜR DEN BELAG

2 Zwiebeln

200 g Crème Fraîche

100 g Speck

Salz

Pfeffer

AUSSERDEM

Schnittlauch

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig das Mehl zusammen mit dem Öl, dem Wasser und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und von Hand oder mithilfe der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Abdecken und für mindestens 15 Minuten ruhen lassen.
2. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Die Creme Fraîche mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den Speck in feine Würfel schneiden. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
3. Nun alle Zutaten bereitstellen.
4. Das Raclette auf voller Stufe vorheizen.
5. Den Flammkuchenteig in Stücke à 20 g unterteilen und passend für die Pfännchen ausrollen oder von Hand zurechtdrücken.
6. In die Pfännchen legen und einen kleinen Rand hochziehen. Den Teig nun für etwa 4-5 Minuten vorbacken.
7. Dann etwas Crème Fraîche darauf streichen, Zwiebeln und Speck darauf geben und nochmals für 3-4 Minuten backen.

TIPP Wer den Boden des Flammkuchens etwas knuspriger mag, kann die Flammkuchen nach dem Backen aus den Pfännchen lösen und noch für 1-2 Minuten auf die Platte des Raclettes legen. So backt der Boden von unten kross.

ROMMELSBACHER

Bratapfel RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN

4 kleine Äpfel (säuerlich)
50 g Zucker & Zimt gemischt
2 TL Vanilleextrakt
100 g Marzipan
50 g Rosinen
400 g Vanillepudding

ZUBEREITUNG

1. Den Apfel vom Kernhaus befreien und ungeschält in Scheiben schneiden.
2. Die Apfelscheiben auf der Grillplatte von beiden Seiten goldbraun anbraten.
3. Die Apfelscheiben mit der Zimt-Zucker Mischung und Vanilleextrakt marinieren.
4. In ein Pfännchen 2 Apfelscheiben legen, mit Marzipanstückchen und Rosinen belegen.
5. Das Pfännchen überbacken, bis das Marzipan leicht braun wird.
6. Eine Portion Vanillepudding in ein Dessertschälchen geben und den fertigen Bratapfel aus dem Pfännchen auf den Pudding gleiten lassen.
7. Heiß genießen!

Raclette Grill
RC 1400

ROMMELSBACHER

Schoko Marshmallow RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN

1 Tüte Marshmallows
1 Tafel Nougat Schokolade
1 Beutel Tiefkühl-Himbeeren

ZUBEREITUNG

1. Die Marshmallow Bällchen in kleine Stücke schneiden.
2. Nougat-Schokolade ebenfalls kleinschneiden.
3. Beides zusammen mit ein paar Himbeeren in die Pfännchen legen und ggf. etwas andrücken.
4. Bis zur gewünschten Bräune der Marshmallows überbacken.

TIPP Anstelle von Nougat kann man auch Erdnussbutter oder Erdbeermarmelade verwenden.

Pizza Raclette
RCP 1800

HAVE
OVELY
Y!

ROMMELSBACHER

Mohn Pflaumen
IM HEFETEIG

FÜR 4 PERSONEN

8 Pflaumen
1 P Mohnback
etwas Butter

FÜR DEN HEFETEIG:
250 g Dinkelmehl
30 g Zucker
1 Pr Salz
½ Würfel Hefe
100 ml Milch
30 g Butter

VORBEREITUNG

1. Hefeteig zubereiten und an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Die Pflaumen in Spalten schneiden und kurz anbraten.
3. Den Hefeteig flach ausrollen, mit dem fertigen „Mohnback" bestreichen und die Pflaumen auflegen.
4. Den Teig zu einer Rolle formen diese in Scheiben von 1 cm Dicke schneiden. Bis zum Raclettieren die Scheiben auf ein bemehltes Brett legen und abdecken. (Bzw. über Nacht im Kühlschrank aufbewahren, falls am Vortag zubereitet).

ZUBEREITUNG

5. Das Pfännchen buttern und eine Scheibe der Rolle hineinlegen.
6. Mit Zimt-Zucker bestreuen und etwas flachdrücken.
7. Von beiden Seiten bei mittlerer Hitze braun backen. Nach ca. 5 Minuten einmal wenden.

ROMMELSBACHER

Crumble
MIT PFLAUMEN

FÜR 4 PERSONEN

ca 16 Pflaumen

FÜR DIE STREUSEL:

200 g Dinkelmehl

100 g Butter

100 g Zucker

100 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

1 Prise Zimt

VORBEREITUNG

1 Einen Streuselteig aus den Zutaten herstellen und kühl stellen.

2 Die Pflaume entsteinen und in dünne Streifen schneiden.

ZUBEREITUNG

3 Mehrere Pflaumenstreifen in die Pfännchen legen.

4 Etwas vom Streuselteig über die Pflaumen bröseln und bei mittlerer Hitze überbacken.

Raclette Grill
RCS 1350

Apfel Blaubeer Minis

MIT DEM PIZZA RACLETTE

FÜR 4 PERSONEN

1 Pizzateig aus dem Kühlregal oder selbstgemacht:

FÜR DEN TEIG

125 g Weizenmehl

75 g Wasser

5 g Frischhefe

1/2 EL Olivenöl

1/4 TL Salz

FÜR DEN BELAG

1 Packung Frischkäse

2 Äpfel

100 g Blaubeeren

1 Zitrone

1 Packung gehobelte Mandeln

Vanillesauce

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig das Mehl zusammen mit dem Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe zum Wasser geben und darin auflösen. Das Hefewasser zusammen mit dem Olivenöl zum Mehl geben und anschließend von Hand oder mithilfe einer Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verkneten.
2. Den Teig abgedeckt für 1-2 Stunden gehen lassen oder bis sich das Volumen verdoppelt hat. Anschließend mit dem Teigausstecher (beim RCP 1800 inklusive) Rechtecke ausstechen und diese jeweils in ein Pizzapfännchen legen.
3. Für den Belag die Äpfel waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden, diese halbieren. Die Beeren waschen und mit den anderen Zutaten für den Belag auf dem Tisch platzieren.
5. Das Pizza Raclette RCP 1800 auf voller Stufe vorheizen.
6. Eine ausgestochene Teigportion in ein Pizzapfännchen legen und mit Frischkäse bestreichen. Die Apfelscheiben darauf verteilen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Anschließend die Beeren und gehobelten Mandeln darauf geben. Das Pfännchen in die Raclette Ebene einschieben und die Minipizza für etwa 8 Minuten backen. Je nach gewünschter Bräune zwischendurch eine Sichtprobe machen.
7. Danach das Pfännchen herausnehmen, die Minipizza auf einen Teller rutschen lassen und genießen. Nach Belieben mit Himbeeren, Vanillesauce, Schokosauce, Zimtzucker, Puderzucker oder Ahornsirup servieren.

R2606 – Technische Änderungen und Farbänderungen vorbehalten.

ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Str. 18 • 91550 Dinkelsbühl • Deutschland
Tel. 09851 5758-0 • Fax 09851 5758-5759
www.rommelsbacher.de • info@rommelsbacher.de
Reg.-Gericht Ansbach HRB-Nr. 77
Geschäftsführer: Sigrid Klenk, Jörg Jentschke

Weitere Informationen zu unseren Raclettes