

Rommelsbacher

RACLETTE-REZEPTE

FÜR MEHR GENUSS MIT
IHREM RACLETTE
VON

 **MMELSBACHER**

Inhalt



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



RACLETTE GRILL

ROMMELSBACHER

RC 800 fun for 4 • RC 1600 fun for 4+4

Partyspaß in geselliger Runde – mit 4 Pfännchen, auf 8 oder auf bis zu 12 Pfännchen erweiterbar

- exklusives Gehäuse aus gebürstetem Alu-Druckguss
- abnehmbare Alu-Druckguss-Grillplatte, 41 x 10 cm
- Grillplatte mit hochwertiger 2-Lagen Antihafbeschichtung Xylan® Plus, für beste Ergebnisse und leichte Reinigung
- Parkdeck für heiße und unbenutzte Pfännchen
- stufenlose Temperaturregelung, Kontrolllampe, Überhitzungsschutz
- extra langes, abnehmbares XXL-Kabel (2 m)

RC 800

- 4 antihafbeschichtete Pfännchen mit wärmeisolierten Griffen
- 4 Wendeschaber, 1 Netzkabel, 1 Verbindungskabel

RC 1600

- bestehend aus 2x RC 800

„Flexibler Testsieger.“

„Gleichmäßigkeit der Temperaturverteilung beim Raclettieren sehr gut, ...“
„Grillt von allen am besten: sehr schnell und heiß“

Quelle: Stiftung Warentest, Ausgabe 12/2019



Produktvideo





Ausgabe 11.2020



RACLETTE GRILL RC 1400

Partyspaß in geselliger Runde

- hochwertiges Aluminium/Edelstahl Gehäuse
- abnehmbare Alu-Druckguss **Wende-Grillplatte**, 37 x 23 cm
 - gerippte Seite für typisches Grillmuster
 - glatte Seite mit 2 eingepprägten Crêpes Formen
- Grillplatte mit hochwertiger 2-Lagen Antihafbeschichtung Xylan® Plus, für beste Ergebnisse und superleichte Reinigung
- separater Ein/Ausschalter
- praktisches **Parkdeck** für heiße und unbenutzte Pfännchen
- stufenlose Temperaturregelung, Kontrolllampe, Überhitzungsschutz
- extra langes XXL-Kabel (2 m)

Inklusive:

- 8 antihafbeschichtete Pfännchen mit wärmeisolierten Griffen
- 8 Wendeschaber

RACLETTE GRILL RCS 1350

Variable Kombinationsmöglichkeiten für noch mehr Partyspaß

- 2 abnehmbare Alu-Druckguss **Wende-Grillplatten**, je 23 x 23 cm
 - gerippte Seite für typisches Grillmuster
 - glatte Seite mit eingepprägter Crêpes Form
- Grillplatten mit hochwertiger 2-Lagen Antihafbeschichtung Xylan® Plus, für beste Ergebnisse und superleichte Reinigung
- 1 hochwertige, abnehmbare **Naturstein-Grillplatte**, 23 x 23 cm besonders kratz- und schnittfest, mit praktischer Safrinrinne
- stufenlose Temperaturregelung, Kontrolllampe, Überhitzungsschutz
- extra langes XL-Kabel (2 m)
- integrierte Kabelaufwicklung

Inklusive:

- 8 antihafbeschichtete Pfännchen mit wärmeisolierten Griffen
- 8 Wendeschaber



Ausgabe 12.2021

3 Wechsellplatten

RACLETTE GRILL

RCC 1000 · RCC 1500 Fashion

ROMMELSBACHER

Das Original!

Gourmet Deluxe – Raclette und Grill Genuss vom Feinsten

- elegantes, verchromtes Gehäuse in edlem Schweizer Design
- Grillplatte mit hochwertiger 2-Lagen Antihafbeschichtung Xylan® Plus, für beste Ergebnisse und superleichte Reinigung
- praktisches **Parkdeck** für heiße und benutzte Pfännchen
- stufenlose Temperaturregelung, Leuchtdioden, Überhitzungsschutz
- wärmeisolierte Griffe für sichere Bedienung
- extra langes XXL-Kabel (2 m)

RCC 1000

- abnehmbare Alu-Druckguss-Grillplatte, 22,5 x 22,5 cm
- gerippte Fläche für typisches Grillmuster
- 4 antihafbeschichtete Pfännchen mit wärmeisolierten Griffen
- 4 Wendeschaber

RCC 1500

- abnehmbare Alu-Druckguss-Grillplatte, 41,5 x 22,5 cm
- gerippte Fläche für typisches Grillmuster
- 8 antihafbeschichtete Pfännchen mit wärmeisolierten Griffen
- 8 Wendeschaber



Produktvideo



Ausgabe 11.2009



Ausgabe 11.2016





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.





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 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.





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.





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.





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 tosten 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.





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.

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.

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 Crème 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.



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 Crème 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.



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!





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.





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.



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.



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Str. 18 • 91550 Dinkelsbühl • Deutschland

Tel. 09851/57 58 0 • Fax 09851/57 58 59

www.rommelsbacher.de • info@rommelsbacher.de

Reg.-Gericht Ansbach HRB-Nr. 77

Geschäftsführer: Sigrid Klenk, Willi Klenk