



## Herstellung

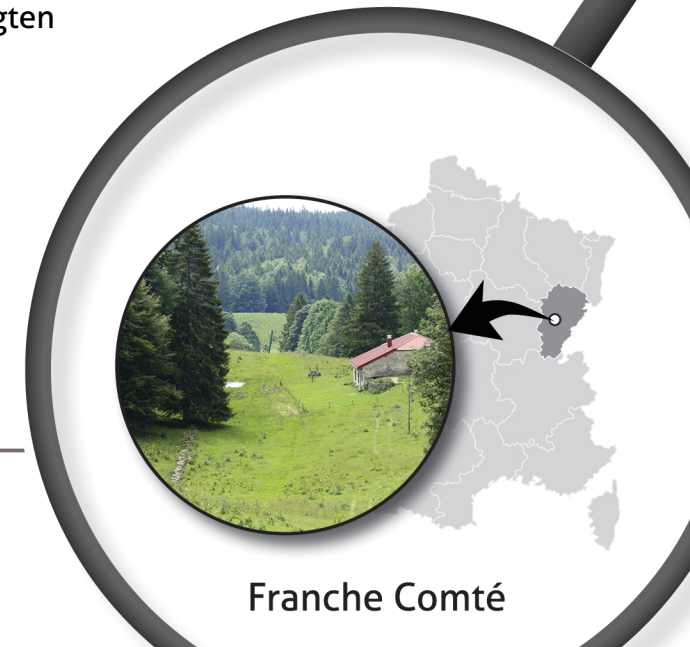
Der Raclette- Käse ergibt sich aus dem schnellen Vorgang, um die Milch rasch zum Gerinnen zu bringen : das Lab wird nämlich auf eine Temperatur, die zwischen 34° und 36° Celsius liegt, schnell hinzugefügt.

Das Geronnene wird in kleine Körner geschnitten, die die Grösse eines Weizenkorns sind, dann in Formen getan und gepresst. Um das Abtropfen des Serums zu beschleunigen, wird der Raclette im Salzbad gesalzen, mit Salz gerieben und mit Weisswein gewaschen.

Das Abwaschen mit Weisswein entwickelt sehr das Aroma sowie den Geschmack des Käses.

## Geschichte...

Im Sommer konnte die Milch nicht jeden Tag ins Tal hinabgestiegen werden. Von daher stellten daraus die Hirten an Ort und Stelle ein Raclette- Käse, so dass diese Bergleute damit dem rauh angekündigten Winter vorgriffen.



Franche Comté