

Arbeitsblatt zum Thema "Raclette"

Aufgaben:

1. Fülle die Lücken mit den richtigen Wörtern aus!
2. Scanne den QR-Code zur Kontrolle!
3. Schreibe den Text in dein Heft ab!
4. Formuliere die Inhalte des Textes selbst!
Nutze dazu alle Lückenwörter!



Raclette, sprich: Raklett, ist ein Käse aus den _____ . Er wird traditionell aus Rohmilch von der Kuh gemacht und reift drei bis sechs _____ lang. Der Raclettekäse hat außerdem einen hohen Fettgehalt. Das merkt man, wenn man ihn schmilzt.

Im _____ Wallis in der Schweiz ist Walliser Raclettekäse eine geschützte _____. Das heißt, er darf sich nur so nennen, wenn er im Wallis und nach bestimmten _____ hergestellt wird. Wenn er nicht so heißt, dann kommt er wahrscheinlich aus der _____. Dort nimmt man manchmal auch pasteurisierte Milch, also _____, die man stark erhitzt hat, um sie haltbarer zu machen.

Raclette nennt man zugleich ein _____, bei dem Raclettekäse geschmolzen wird. Dazu serviert man Kartoffeln und _____, wie Essiggurken, Paprika oder Silberzwiebeln. Manchmal würzt man den Käse auch mit _____, Aromat oder anderem Gewürz.

Geschmolzen wird der Raclettekäse in kleinen _____, die in einen besonderen elektrischen Ofen, den _____, geschoben werden. Oder aber man spannt einen halben Käselaib in eine _____. Von vorne wird er durch einen elektrischen Heizstrahl, früher auch durch _____, angeschmolzen. Anschließend kann man den geschmolzenen Käse mit einem _____ auf den Teller schaben.

Raclette ist in der Schweiz genauso wie Fondue ein _____, vor allem im Wallis: Man hält es für typisch für sein Land. Man isst _____ aber auch in Frankreich gerne, besonders im Elsass, im Jura und in _____.

Racletteofen Regeln Herkunftsbezeichnung Halterung Gemüse Milch Feuer
Industrie Raclette Savoyen Gericht Kanton Nationalgericht Monate Pfeffer
Messer Alpen Pfännchen