Cevi Käseschnitten HeLa Disentis von Thomas Stierle

Mengen für 80 Personen
Angepasst nach HeLa 24

2.96 kg Bergkäse	gerieben, Bündner Mild
2.96 kg Bergkäse	gerieben, Bündner Würzig
2 kg Mehl	Halbweiss Mehl
32 Stück Eier	
4 Liter Milch	nur soviel verwenden dass die Masse streichfähig bleibt
48 g Paprika	
24 g Pfeffer	Weisser Pfeffer
24 g Salz	
984 g Zwiebeln	Schälen, fein hacken, in Bratbutter dünsten, Knoblauch dazugeben 1Zwiebel=4g
72 g Knoblauchzehen	Schälen, fein scheiden, mit den Zwiebeln dünsten 1Zehe=4g
80 g Bratbutter	
1.6 Liter Milch	nach Bedarf Brot beträufeln
6.16 kg Brot	Ruchbrot vom Vortag

Vorbereitung:
Zwiebeln schälen, fein hacken, in der Bratbutter dünsten und zuletzt den Knoblauch beigeben
und schnell abkühlen
Käse mit dem Mehl vermengen
Eier mit 4 dl Milch verrühren, Paprika, Pfeffer und Salz beigeben und mit dem gemischten Käse
und den Zwiebeln zu einer streichfähigen Masse verrühren und wenn nötig nachwürzen
Brot in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden und mit Milch beträufeln

Zubereitung:
Die Brotscheiben mit der Käsemasse bestreichen, auf das mit Backtrennpapier belegtem Backblech legen und im heissen Ofen
bei 220 °C 12-15min. goldbraun Backen