Käseschnitten von Moritz Kobel

Mengen für 50 Personen

1.0 kg Emmentaler	
1.0 kg Greyerzer	
500 g Tilsiter	
500 g Appenzeller	den gesammten Käse reiben
500 g Zwiebeln	hacken
5.0 Stück Knoblauchzehen	hacken
1.25 kg Weissmehl	Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze trocken mischen
2.5 Liter Milch	
5.0 Stück Eier	Milch und Eier dazugeben und mischen
8.0 kg Brot	beidseitig mit der Masse bestreichen und im Öl braten
5.0 dl Weisswein	
5.0 Liter Öl	

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat