Käseschnitten von Moritz Kobel

Mengen für 65 Personen

1.3 kg Emmentaler	
1.3 kg Greyerzer	
650 g Tilsiter	
650 g Appenzeller	den gesammten Käse reiben
650 g Zwiebeln	hacken
6.5 Stück Knoblauchzehen	hacken
1.63 kg Weissmehl	Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze trocken mischen
3.25 Liter Milch	
6.5 Stück Eier	Milch und Eier dazugeben und mischen
10.4 kg Brot	beidseitig mit der Masse bestreichen und im Öl braten
6.5 dl Weisswein	
6.5 Liter Öl	

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat