



Käseschnitten

von Moritz Kobel

Mengen für 8 Personen

160 g Emmentaler	
160 g Gruyére	
80 g Tilsiter	
80 g Appenzeller	den gesamten Käse reiben
80 g Zwiebeln	hacken
* 2.4 g Knoblauchzehen	hacken
200 g Weissmehl	Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze trocken mischen
4.0 dl Milch	
0.8 Stück Eier	Milch und Eier dazugeben und mischen
1.28 kg Brot	beidseitig mit der Masse bestreichen und im Öl braten
8 cl Weisswein	
8 dl Öl	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat