

Käseschnitten

von Mario Dünki

Mengen für 10 Personen

200 g Emmentaler	
200 g Greyerzer	
100 g Tilsiter	
100 g Appenzeller	den gesamten Käse reiben
100 g Zwiebeln	hacken
* 3 g Knoblauchzehen	hacken
250 g Weissmehl	Käse, Zwiebeln+ Knoblauch angedünstet, wenig Pfeffer und Salz, Käse hat genug Würze, Muskat und Paprika, trocken mischen
3.0 Stück Eier	Milch und Eier dazugeben und mischen
1.6 kg Brot	beidseitig mit der Masse bestreichen, ejne Scheibe Brot wiegt ca. 65 gr. Ergibt 2 Käseschnitten pro Person, im Öl braten oder in der oberen Hälfte des Backofens bei 220°C backen. Ofen vorwärmen 220°C
5.0 dl Milch	
1.0 dl Weisswein	
1.0 Liter Öl	

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

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat