

## Militär Käseschnitten von Rigolo

Mengen für 60 Personen

Militär Käseschnitten im Ofen gebacken...

[www.haco.ch](http://www.haco.ch)

1.8 kg Emmentaler	gerieben
1.8 kg Greyerzer	gerieben
1.32 kg Mehl	Halbweiss Mehl
12 Stück Eier	
2.7 Liter Milch	kalte Milch
30 g Paprika	
18 g Pfeffer	Weisser Pfeffer
600 g Zwiebeln	Schälen, fein hacken, in Bratbutter dünsten, Knoblauch dazugeben
12 Stück Knoblauchzehen	Schälen, fein scheiden, mit den Zwiebeln dünsten
60 g Bratbutter	
1.2 Liter Weisswein	Alternativ: Milch
6.0 kg Brot	Ruchbrot vom Vortag

### Vorbereitung:

Zwiebeln schälen, fein hacken, in der Bratbutter dünsten und zuletzt den Belarom Knoblauch begeben und schnell abkühlen

Greyerzer und Emmentaler mit dem Mehl vermengen

Eier mit 4,5 dl Milch verrühren, Paprika, Pfeffer und Condimat begeben 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 dem Weisswein oder der Milch beträufeln

### Zubereitung:

Die Brotscheiben mit der Käsemasse bestreichen, auf gefettetes Backblech legen und im heissen Ofen bei 200 °C goldbraun Backen

### Tipps:

Nach Belieben kann die Käsemasse mit gegarten, geräucherten Fleischwürfeli oder angebratenem, gewürztem Hackfleisch bereichert werden

Auch gedämpfte Gemüsewürfeli wie von Lauch, Karotten, Zucchetti, Tomaten usw. eignen sich zum bereichern der Käse-Masse

Zum Parfümieren der Käse-Masse eignet sich auch Weisswein oder Kirsch