

# Cevi Käseschnitten HeLa Disentis von Thomas Stierle

Mengen für 80 Personen

2.4 kg Bergkäse	gerieben, Bündner Mild
2.4 kg Bergkäse	gerieben, Bündner Würzig
1.6 kg Mehl	Halbweiss Mehl
24 Stück Eier	
3.2 Liter Milch	kalte Milch
40 g Paprika	
24 g Pfeffer	Weisser Pfeffer
24 g Salz	
800 g Zwiebeln	Schälen, fein hacken, in Bratbutter dünsten, Knoblauch dazugeben 1Zwiebel=4g
64 g Knoblauchzehen	Schälen, fein scheiden, mit den Zwiebeln dünsten 1Zehe=4g
80 g Bratbutter	
1.6 Liter Milch	
8.0 kg Brot	Ruchbrot vom Vortag

## Vorbereitung:

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

Käse mit dem Mehl vermengen

Eier mit 4 dl Milch verrühren, Paprika, Pfeffer und Salz 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 Milch beträufeln

## Zubereitung:

Die Brotscheiben mit der Käsemasse bestreichen, auf das mit Backtrennpapier belegtem Backblech legen und im heissen Ofen

bei 220 °C 12-15min. goldbraun Backen