

Käseschnitten von Moritz Kobel

Mengen für 15 Personen

300 g Emmentaler	
300 g Greyerzer	
150 g Tilsiter	
150 g Appenzeller	den gesamten Käse reiben
150 g Zwiebeln	hacken
1.5 Stück Knoblauchzehen	hacken
375 g Weissmehl	Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze trocken mischen
7.5 dl Milch	
1.5 Stück Eier	Milch und Eier dazugeben und mischen
2.4 kg Brot	beidseitig mit der Masse bestreichen und im Öl braten
1.5 dl Weisswein	
1.5 Liter Öl	

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat