

Käseschnitten mit Salat

von Ändu

Mengen für 120 Personen

2.4 kg Emmentaler	
2.4 kg Greyerzer	
1.2 kg Tilsiter	
1.2 kg Appenzeller	den gesamten Käse reiben
1.2 kg Zwiebeln	hacken
36 Stück Knoblauchzehen	hacken
3 kg Weissmehl	Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze trocken mischen
6 Liter Milch	
12 Stück Eier	Milch und Eier dazugeben und mischen
19.2 kg Brot	beidseitig mit der Masse bestreichen und im Öl braten
12 Liter Öl	
12 kg Eisbergsalat	
8.4 Liter Salatsauce	

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat