

# Käseschnitten mit Salat

von Ändu

Mengen für 28 Personen

560 g Emmentaler	
560 g Greyerzer	
280 g Tilsiter	
280 g Appenzeller	den gesamten Käse reiben
280 g Zwiebeln	hacken
8.4 Stück Knoblauchzehen	hacken
700 g Weissmehl	Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze trocken mischen
1.4 Liter Milch	
2.8 Stück Eier	Milch und Eier dazugeben und mischen
4.48 kg Brot	beidseitig mit der Masse bestreichen und im Öl braten
2.8 Liter Öl	
2.8 kg Eisbergsalat	
1.96 Liter Salatsauce	

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat