

Militär Käseschnitten von Rigolo

Mengen für 42 Personen

Militär Käseschnitten im Ofen gebacken...

www.haco.ch

1.26 kg Emmentaler	gerieben
1.26 kg Greyerzer	gerieben
924 g Mehl	Halbweiss Mehl
8.4 Stück Eier	
1.89 Liter Milch	kalte Milch
21 g Paprika	
12.6 g Pfeffer	Weisser Pfeffer
420 g Zwiebeln	Schälen, fein hacken, in Bratbutter dünsten, Knoblauch dazugeben
8.4 Stück Knoblauchzehen	Schälen, fein scheiden, mit den Zwiebeln dünsten
42 g Bratbutter	
8.4 dl Weisswein	Alternativ: Milch
4.2 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