

Militär Käseschnitten von Rigolo

Mengen für 51 Personen

Militär Käseschnitten im Ofen gebacken...

www.haco.ch

| | |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1.53 kg Emmentaler | gerieben |
| 1.53 kg Greyerzer | gerieben |
| 1.12 kg Mehl | Halbweiss Mehl |
| 10.2 Stück Eier | |
| 2.3 Liter Milch | kalte Milch |
| 25.5 g Paprika | |
| 15.3 g Pfeffer | Weisser Pfeffer |
| 510 g Zwiebeln | Schälen, fein hacken, in Bratbutter dünsten, Knoblauch dazugeben |
| 10.2 Stück Knoblauchzehen | Schälen, fein scheiden, mit den Zwiebeln dünsten |
| 51 g Bratbutter | |
| 1.02 Liter Weisswein | Alternativ: Milch |
| 5.1 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