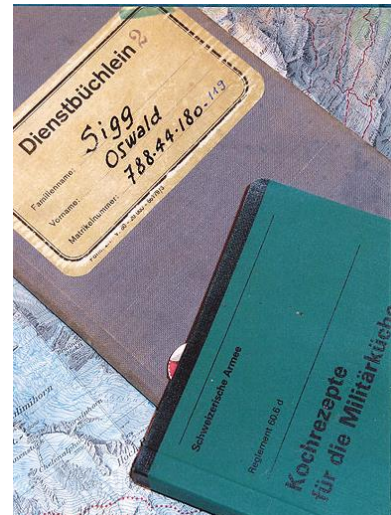


Cuisine

POLITIQUE
Kochen mit Oswald Sigg



MILITÄR - KÄSESCHNITTEN

8 kg geriebenen Käse und

3,5 kg Mehl mit

Salz bzw. **Fondor** oder **Aromat**

würzen, mischen.

7 Liter Milch

20 Eier

nach und nach begeben, umrühren.

400 g Kochbutter

in Bratpfanne erhitzen

2 kg gehackte Zwiebeln und

20 Zehen gescheibelten Knoblauch

begeben und mit dem Käse-Milch-Gemisch gut vermengen. 4 Stunden ruhen lassen.

15 kg Brot

in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf einer Seite mit obiger Masse bestreichen.

Käseschnitten in Reih und Glied mit bestrichener Seite nach unten auf einer 4-Quadratmeter-Bratpfanne in **6 Liter Öl**

schwimmend ausbacken.

Auf ein Sieb legen und abtropfen lassen.

Achtung: ausnahmsweise ist dieses Rezept für 100 Personen berechnet.

Es empfiehlt sich dringend, die angegebenen Mengen durch 100 zu dividieren und mit der Zahl der Personen am Tisch zu multiplizieren.