

Zutaten

Käse	6	kg	nach Wahl, gerieben
Zwiebeln	1	kg	feingeschnitten
Knoblauch	10	Zehen	gehackt
Mehl	2,5	kg	
Milch	5	Liter	
Eier	15	Stück	aufgeschlagen
Brot	13	kg	
Fettstoff	10	kg	Fettstoffverbrauch 4 kg

Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat

Zubereitung

1. Den Käse mit Mehl, Salz und Gewürzen trocken mischen.
2. Diesem Gemisch nach und nach Milch und Eier beimengen.
3. Wenig Fettstoff erhitzen, sodann Zwiebeln und Knoblauch dünsten; der Käsemasse beigegeben.
4. Abschmecken und 3 Stunden ruhen lassen.
5. Brot der Länge nach in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf einer Seite etwa 1/2 cm dick mit oben beschriebener Masse bestreichen.
6. Friture erhitzen.
7. Brotschnitten partienweise, bestrichene Seite nach unten, hellbraun backen.
8. Fertige gebackene Schnitten auf einem Sieb abtropfen lassen und warmstellen.

Anmerkung

Die überzähligen Käseschnitten als Diablotins in klaren Suppen oder als Zwischenverpflegung kalt verwenden.