

Appenzeller Chässuppe

4-Personen

Zutaten:

| | | |
|-------|---|-----------------------|
| 300 | - | gr Brot vom Vortag |
| 300 | - | gr Appenzeller Käse |
| 2 ½ | - | EL Butter |
| 1 | - | Zwiebel |
| 1 | - | liter Bouillon |
| etwas | - | Salz |
| etwas | - | Pfeffer aus der Mühle |

Zubereitung:

Brot in Würfel schneiden und in einer Pfanne cirka 5-Minuten anrösten. Dann 2 EL Butter begeben und nochmals kurz weiterrösten.

Jetzt den geriebenen Käse begeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Nach und nach die Bouillon begeben und die Suppe bei mittlerem Feuer weitere 5-Minuten köcheln.

Mit dem Schwingbesen, evtl. mit einem Stabmixer verrühren, abschmecken und in vorgewärmte Teller oder Suppentassen anrichten.

Am Schluss die fein geschnittene und in der restlichen Butter goldgelb geröstete Zwiebel über die Suppe geben.

Tipp:

Die Suppe kann durch die Beigabe von fein geschnittenem Lauch, Knoblauch gebratenen Speckwürfeli, Kümmel oder Rahm geschmacklich verändert oder verfeinert werden.