

Omas Rezeptesammlung

Eintopf Mit Käse - Chässuppe

Gattung: Eintopf, Käse, Suppe, Gemüse

300 g Brot (in Scheiben),
100 g Greyerzer-Käse (gerieben),
100 g Emmentaler-Käse (gerieben),
1 Zwiebel (fein gehackt),
30 g Butter,

1 Liter Fleischbrühe,
Salz,
Pfeffer,
Muskatnuss

In der geschmolzenen Butter die Brotscheiben gut rösten, herausnehmen und beiseite stellen.

In der gleichen Butter die Zwiebeln anziehen lassen.

Brotscheiben wieder dazugeben und mit Fleischbrühe auffüllen.

Mit dem Schneebesen oder Mixstab fein pürieren und aufkochen lassen.

Nach und nach den geriebenen Käse einstreuen und fortwährend rühren.

Die sämige Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.