

Chässuppe

Familienrezept von SRF1 – Hörerin Heidi Meichtry, Münchwilen TG

Zutaten für 2 Personen:

200 g	Altes Brot
	Milch
150 g	Gruyère
	Zwiebeln
Gewürze	Muskatnuss, etwas Salz

Zubereitung:

Das Brot in feine Scheibchen schneiden, in sogenannte «Dünkli».

In Milch einweichen.

Brot aus der Milch nehmen und etwas ausdrücken, aber nicht zu sehr, da die Speise sonst zu dick oder zu trocken wird.

Brot durch das «Passevite» pressen und mit dem geriebenen Käse vermengen.

Zwiebeln anrösten und einen Teil zur Seite stellen.

Den anderen Teil unter die Brot-Käse-Masse mischen.

Die Masse braten.

Anrichten und den Rest der gerösteten Zwiebeln darüber streuen.
