

Schächätaler Chässuppä

Wird mit der Gabel gegessen

- 400 g altbackenes Brot
- 1 l Wasser
- 2 grosse Zwiebel
- 1-2 dl Milch
- 300 g geriebener Käse
- 1 Würfel Fleischbouillon
- etwas Muskat
- etwas Pfeffer
- etwas Salz
- 2 El Butter



Brot in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Kochendes Wasser über das Brot giessen, zudecken und etwa 1 Stunde stehen lassen. Zwiebel fein hacken und in wenig Butter goldbraun dämpfen. Milch und das eingeweicht (leicht ausgedrückte) Brot beigeben. Geriebenen Käse darunter mischen und gut durchrühren, würzen und kurz heiss werden lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel in Ringe schneiden, in der Butter brau rösten und über die Chässuppä giessen.

Herausgeber: Annaros Gisler. Spiringen; Urner Bäuerinnen kochen
www.landfrauenkochen.ch

Weitere Rezepte auf www.alpinavera.ch