



«Chäs-Suppe» (Familienrezept von SRF1-Hörerin Theres Füllemann aus Weesen)

Zutaten: (4 -5 Pers.)

500 g altbackenes Ruchbrot
200 g Gruyère
200 g Emmentaler
200 g Appenzeller
1 l Bouillon
4 dl saurer Most oder Weisswein
1 grosse Zwiebel
Bratbutter zum Anbraten

Zubereitung:

Das Brot in Scheiben schneiden. Den Käse mit der Röstli-Raffel raffeln. Brotscheiben und geraffelten Käse in Schichten in eine Schüssel geben und mit der heissen Bouillon übergossen. Mindestens 2 Stunden lang ziehen lassen.

Den sauren Most (oder den Weisswein) in einer grossen Pfanne aufkochen, dann die eingeweichte Brot-Käse-Mischung dazugeben, gut umrühren und auf mittlerer Hitze ca. 15 Min köcheln lassen.

Zwiebel in Ringe schneiden und in etwas Bratbutter glasig dünsten. Vor dem Servieren die Zwiebelschweize über die «Chäs-Suppe» geben.

Mit Apfel-Schnitzen oder Apfelmus servieren.
