



"Schwyzer-Chässuppä"

300 g altbackenes Brot
300 g Schwyzer Bergkäse
1,5 l Fleischbouillon
2 Essl. Bratbutter
1 gestr. Essl. Salz
2 Prisen Pfeffer
1 Messersp. Muskat
Nach Belieben:
2 grosse Zwiebeln
1 gestr. Essl. Aromat
2 geh. Essl. Bratbutter

Das Brot in dünne Scheibchen schneiden und den Käse grob raffeln. Beides lagenweise in eine Schüssel füllen. Die Bouillon aufkochen, würzen und über das Brot und den Käse gießen. Ca. 2 Std. stehen lassen. Die Butter in der Bratpfanne erhitzen und die "Chässuppä" wie Röstli braten (jede Seite ca. 15 Min.). - Wer Zwiebeln mag, überzieht die "Suppe" mit einer "Zwiebelschwitze": Zwiebeln in feine Ringe und diese in 4 Teile schneiden. Mit Aromat würzen und in der heißen Butter goldgelb braten.

Weiss- oder Schwarzbrot - das ist die Frage. Mit Weissbrot wird die Suppe feiner mit Schwarzbrot hingegen "chüstiger".

PS.
Die "Chässuppä" ist im Grunde genommen gar keine Suppe, sondern eine richtige Mahlzeit. Nach alter Tradition werden dazu Apfelstückli gereicht und die "Zwiebelschwitze" darf natürlich nicht fehlen.