

# Appenzeller Käsesuppe

für 8 Personen

Zutaten:

60 g Butter

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

4 dl Weisswein

400 g dunkles Brot (Ruchmehl)

300 g Appenzeller Käse

2 lt Boullion

2 dl Rahm

Pfeffer aus der Mühle

Muskat

Salz



Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, fein hacken und in Butter anrösten.

Das Brot in kleine Würfel schneiden und etwas mitrösten, in der heissen Bouillon 1 Std. gut einweichen.

Den Käse dazu mischen und nochmals 1 Std. ziehen lassen.

Alles mixen, durch das Sieb passieren und aufkochen.

Den Rahm dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Heiss servieren.

Tipp:

Man kann noch geriebener Appenzellerkäse und geröstete Brotwürfel separat dazu reichen.