

Emmentaler Gränni Suppe



Zutaten für 10 Personen:

1 kg Zwiebeln
100 g Butter
2 lt Hühnerbouillon oder ersatzweise Rindsbouillon
2 gehackte Knoblauchzehen
etwas gehackte Petersilie

Chässchnittli:

500 g Reibkäse (am Besten Emmentaler und Greyerzer gemischt)
2 Eier
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer, Muskat
etwas Paprika
4 cl Kirsch

10 Scheiben Butterzopf oder Toastbrot

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, in ca. Fünflibergrosse Stücke schneiden und in Butter goldgelb andünsten.

Den Knoblauch beigegeben und etwas mitdünsten.

Mit der Hühnerbouillon aufgiessen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Chässchnittli:

Den geriebenen Käse, Ei, Rahm, Gewürze und Kirsch zu einer Masse verarbeiten.

Die Zopf- oder Brotscheiben beidseitig antoasten und mit der Käsemasse bestreichen.

Die Chässchnittli im Ofen bei ca. 220°C Oberhitze goldbraun überbacken.

Die Suppe in Suppentassen oder –teller anrichten und mit der gehackten Petersilie garnieren.

Die Chässchnittli separat dazu reichen.