

Käsesuppe wie anno dazumal Rezept für 4 Personen

1 Eif 1	Butter Zwiebel, fein gehackt	Butter erwärmen, Zwiebel glasig dämpfen
200 gr.	Brot vom Vortag	fein geschnitten
150 gr. 100 gr. 100 gr.	Fondue-Mischung fertig Sbrinz-Käse gerieben Mischkäse gerieben	Käse mischen über die Zwiebeln gibt man lagenweise Brot und Käse in die Pfanne
1 lt.	Milchwasser, heiss	darübergiesen Pfanne zudecken 30-45 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen
	Salz, Muskatnuss	10 Minuten vor dem Anrichten alles gut verrühren, ist die Masse zu dick, noch etwas heisses Milchwasser nachgeben.
	Zwiebelringe geröstet	über die angerichtete Käsesuppe streuen
	Zur Käsesuppe werden Salzkartoffeln und Apfelschnitze serviert.	
	Ä Guete!	

