



Rezeptsammlung

von Heinz Brassel, Seedamm Plaza, Pfäffikon

Schwyzer Chässuppe

Zutaten

400 g	Schwyzer Alpkäse
400 g	altbackenes Brot
2 l	leichte Bouillon
Etwas	Salz und Pfeffer
Wenig	Muskat

Zubereitung

Brot und Käse in feine Würfel schneiden. Beide Zutaten lagenweise in den Kochtopf geben und mit kochender Bouillon übergiessen. Warten, bis sich das Brot vollgesogen hat und der Käse zu schmelzen beginnt. Nach Belieben Salz und Pfeffer sowie Muskat begeben.