

# SCHWYZER CHÄS-SUPPE



3-mal täglich Milch  
1 Portion = 40 g Hartkäse



Produktion ohne Gentechnik

---

## Zutaten

---

*Für 4 Personen*

40 g trockenes dunkles Brot, in feine Scheiben geschnitten  
1 Zwiebel, fein gehackt  
Butter zum Dämpfen  
ca. 4 dl Gemüsebouillon, kräftig  
250 g Innerschwyzer Bergkäse, gerieben  
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten  
1 Bund Petersilie, fein gehackt  
Salz, Pfeffer  
Petersilie zum Garnieren



---

## Zubereitung

---

- 1 Brot mit so viel siedendem Wasser übergossen, bis es knapp damit bedeckt ist. Zugedeckt ca. 30 Minuten einweichen.
- 2 Brot abtropfen lassen, zerstoßen. Zwiebeln in Butter andämpfen. Brot und Bouillon begeben, zugedeckt ca. 1 Stunde leicht kochen, gelegentlich umrühren. Evtl. mit Bouillon ergänzen.
- 3 Käse zur Suppe geben, glatt rühren. Kräuter beimischen, abschmecken.
- 4 Suppe in einer vorgewärmten Suppenschüssel anrichten, garnieren.