



Kuttelsuppe mit Chabis und Käseschnittchen

Suppe oder Eintopf? Das währschafte Gericht ist etwas dazwischen und bestimmt eine gute Hauptspeise. Mit etwas Mehl und der langen Kochzeit wird die Suppe schön sämig, Kümmel und Tomatenpüree geben ihr Geschmack. Wer Kümmel liebt, gibt noch mehr davon in die Suppe.

Altes Brot, mit Knoblauch eingerieben, mit Butter bestrichen und mit Käse bestreut wird im Ofen knusprig gebacken und beim Anrichten in die Suppe gelegt. Es wird recht schnell weich und kann mit dem Löffel gegessen werden.

Zutaten (2 Portionen)

300g	Chabis (klein)
30g	Zwiebel
1Tl	Kümmel
2Tl	Tomatenpüree
1El	Mehl
6dl	Gemüsebouillon
200g	Kuttel
2El	Sauerrahm
	Bratbutter
2	Scheiben weisses Brot (2-3 Tage alt)
1	Knoblauchzehe
30g	Greyerzer gerieben Tafelbutter

Zubereitung

Chabis vierteln, den Störzen grosszügig herausschneiden und das Blattwerk zu Streifen

schneiden. Zwiebel grob hacken. Kuttel zu ca. 5cm langen Streifen schneiden.

Zwiebel und Chabis in Bratbutter ca. 15 Minuten dünsten, dabei ab und zu aufmischen. Der Chabis sollte dabei etwas zusammenfallen, aber keine Röstspuren zeigen. Kümmel und Tomatenpüree zugeben und unterständigem Umrühren weitere 2 Minuten dünsten. Mit Mehl bestäuben und vermischen, nochmals kurz dünsten. Bouillon zugießen und 20 Minuten köcheln lassen.

Kutteln zugeben, mit Pfeffer würzen und ca. 50 Minuten köcheln lassen, bis die Kuttel weich ist. Kurz vor dem Anrichten den Sauerrahm einrühren.

Ofen auf 200° vorheizen.

Knoblauchzehe halbieren und die Brotscheiben beidseitig damit einreiben, danach mit wenig Butter bestreichen. Brote auf ein Backblech legen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Die Knoblauchzehe hacken und zur Suppe geben.

Käseschnittchen 10-15 Minuten überbacken und beim Anrichten in die Suppe legen.







