



## Urner Käsesuppe

Eine einfache, rustikale Suppe, die aus vor allem aus altem, geröstetem Brot zubereitet wird. Dazu kommt feingehackte Zwiebel und etwas Knoblauch. Und zum Schluss wird reichlich geriebener Käse untergerührt. Man könnte die Suppe mit dem Mixer pürieren, doch besser schmeckt sie, wenn sie nur mit dem Schwingbesen kräftig durchgerührt wird, so wird die Suppe auch sämig und das Brot behält einen guten Biss.

### Zutaten (1 Hauptspeise)

100g altes, dunkles Brot  
1/2 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
80g geriebener Käse  
(reifer Sternenberger, Gruyère)  
5dl Gemüsebouillon  
2-3 Salbeiblätter  
schwarzer Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Brot in kleine Würfel schneiden und in Bratbutter gut anrösten. Mit Bouillon auffüllen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Bratbutter leicht braun anrösten. Zur Suppe geben.

Suppe mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren. Sobald die Suppe sämig wird, Käse nach und nach unterrühren. Suppe sogleich anrichten, sonst setzt sich der Käse am Pfannenboden fest. Mit etwas geriebenem Käse und fein geschnittenem Salbei bestreuen.







*Beim Essen zieht der Käse schöne Fäden...*