



Luzerner Käsesuppe

Die Hauptzutat für diese Suppe ist nebst dem Käse altes, vorzugsweise dunkles Brot. Es darf auch ganz hartes Brot sein. Es wird klein gewürfelt, das ist auch schon die grösste Herausforderung an diesem Rezept, denn beim Würfeln spicken die Brotkrumen nur allzuleicht in der Küche herum.

Damit die Suppe richtig gut und kräftig schmeckt wird das gewürfelte Altbrot zuerst angeröstet und dann in der Bouillon weich gekocht. Die Suppe wird dann nur mit dem Schwingbesen gut durchgerührt und sollte keinesfalls püriert werden, denn damit würde sie schleimig.

Der Käse kommt erst am Schluss hinzu, verrührt mit Milch und Sauerrahm wird er in den Suppenteller gegeben und mit der heissen Brotsuppe übergegossen.

Zutaten (2 Teller)

150g	Altbrot
6dl	Gemüsebouillon
1/4Tl	Kümmel
1	Zwiebel
30g	Sauerrahm
30g	Milch
80g	Sbrinz gerieben
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Altbrot in kleine Würfel schneiden (kleiner 1cm) und in Bratbutter anrösten bis ein kräftiger Röstgeschmack aus der Pfanne steigt. Bouillon dazugiessen, Kümmel zugeben und 30 Minuten köcheln lassen.

Milch, Sauerrahm und Sbrinz miteinander vermischen und ca. 1/2 Stunde stehen lassen.

Zwiebel in Scheiben schneiden und in Bratbutter anrösten.

Suppe mit dem Schwingbesen gut und krätig durchrühren, damit die Brotwürfel zerfallen. Mit Pfeffer abschmecken und weitere 5-10 Minuten leicht köcheln lassen. Vor dem Anrichten nochmals durchrühren.

Anrichten:

Am Tisch Käse-Rahmgemisch in Suppenteller geben und die heissen Suppe darübergiessen. Mit einem kleinen Klacks Käse-Rahmgemisch und den gerösteten Zwiebeln garnieren.







