



CHÄS - SUPPE

Für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

**250 g Brot, vom Vortag, in ca. 2 cm
grossen Würfeln**
8 dl Gemüsebouillon, heiss
3 dl Apfelwein
360 g geriebener Sbrinz
1 dl Rahm
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Messerspitze Muskat
Salz, Pfeffer aus der Mühle, nach Bedarf
einige Borretschblüten, für die Garnitur

1. Brotwürfel mit der Bouillon übergossen, zugedeckt ca. 15 Min. einweichen. **2.** Apfelwein in einer weiten Pfanne aufkochen, eingeweichtes Brot begeben, ca. 5 Min. köcheln, pürieren. **3.** Käse portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, Rahm und Knoblauch darunter rühren, würzen. **4.** Suppe in vorgewärmten Suppentellern anrichten, garnieren.

Dazu passen: Gschwellti.

TIPP: statt Apfelwein Milch verwenden.

