

Alpkäsesuppe



Zutaten für 4 Personen

- 250 g Hackfleisch
- 1 Glas Champignons, in Scheiben geschnitten
- 2 Stängel Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Liter Bouillon
- 250 Gramm halbharter Alpkäse, gerieben

Zubereitung

Das Hackfleisch in einem großen Topf anbraten. Den Lauch der Länge nach aufschneiden, quer in kleine Stücke schneiden und im Sieb gut abspülen. Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Lauch, Zwiebel und Champignons zum Hackfleisch geben und kurz mitdünsten. Die kochende Bouillon dazugeben und etwa 10 Minuten kochen lassen.

Den geriebenen Alpkäse in die Suppe geben und schmelzen lassen. Das Ganze noch einmal kurz aufkochen lassen.

Mit Ruchbrot genießen.

Martin Rügsegger, Geschäftsführer der Dachmarke Schweizer Alpkäse, kocht diese einfache Mahlzeit manchmal gemeinsam mit seinem Sohn.