Sarganserländer Alpkäse-Suppe

Zutaten für 4 Personen

- 300 g altes Brot, in Scheiben
- 1 Liter heisse Milch
- 2 Esslöffel Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- 200 g Alpkäse, gerieben

Zubereitung

Die Milch über das Brot giessen und eine Stunde ziehen lassen.

Die Butter erhitzen und die Zwiebel dämpfen. Das Brot mit dem Schwingbesen zerkleinern, den Käse daruntermischen.

Die Masse in die Pfanne mit der Zwiebel geben, mischen. Alles erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist.

Mit gerösteten Zwiebeln servieren.

Bei der Sarganserländer Alpkäse-Suppe handelt es sich um ein typisches Älplergericht von früher, als man nicht viel anderes hatte auf der Alp.