

Alpkäse-Suppe

mit Salzkartoffeln



Zutaten

- 1 kg altbackenes Brot
- 1 kg rezepter, gut gereifter Alpkäse
- ca. 2,5 l Milchwasser (Milch und Wasser im Verhältnis 1:1)
- 2 weisse Zwiebeln
- Wenig Salz
- Pfeffer
- Gewürze nach Belieben
- 1 kg Kartoffeln

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser kochen, bis sie gar sind.

Das Brot würfeln und in ca. 1,5 l Milchwasser für 15 Minuten einweichen, bis es die Flüssigkeit aufgesogen hat.

Die Brotmasse kurz durchkneten. Anschliessend ca. 1 l Milchwasser dazugeben, bis das Brot im Topf etwa zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Den Alpkäse grob reiben und zur Brotmasse geben.

Die Zwiebeln fein würfeln und zusammen mit Salz, Pfeffer und weiteren Gewürzen nach Belieben ebenfalls in den Topf geben.

Die Suppe bei mittlerer Hitze unter regelmässigem Rühren erwärmen, bis der Alpkäse vollständig geschmolzen ist und eine cremige Konsistenz entsteht.

Die Alpkäse-Suppe zusammen mit den Salzkartoffeln servieren.