

## Stubenhocker - Suppe mit Chäs

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

40	Gramm	Mehl
1	Ltr.	Fleischbouillon
8		Dünne Scheiben Brot
		Pfeffer, Muskatnuß
350	Gramm	Emmentaler
2		Zwiebeln

### Anleitung:

Gewürfelte Zwiebeln glasig braten. Mehl dazuschütten und unter Rühren bräunen. Mit Fleischbouillon ablöschen, die Suppe 8 - 10 Minuten köcheln lassen. Brot leicht rösten. Eine Terrine einfetten und mit der Hälfte der Brotscheiben auslegen. Mit Pfeffer und Muskatnuß bestreuen.

Die restlichen Brotscheiben darüber decken und mit der Suppe begießen. Emmentaler daraufgeben. Im Backofen bei 220°überbacken.

Kochzeit: 8 - 10 Minuten

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015 von K.H.