

17. Käsesuppe

Zeit der Bereitung 1 Stunde. Man weicht 100 Gramm altbackenes Brot, halb Schwarz-, halb Weißbrot, 10 Minuten in Wasser, thut es in 20 Gramm Butter, in der man 1 würfelig geschnittene Zwiebel röstete, gibt Salz, eine Prise Pfeffer und Muskatnuß hinzu, dünstet es darin durch, gibt 1 Liter heißes Wasser daran und kocht die Suppe 40 Minuten. Man fügt einen Teller voll geriebenen trockenen Schweizerkäse (Reste!), sowie Fleischextrakt daran, kocht die Suppe unter

5 Quirlen, damit sie möglichst glatt wird, noch 5 Minuten und richtet sie an.

(86 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap026.html>