



Ingenbohler Klostersuppe - Suppenanstalt Schwyz

Die Suppenanstalt Schwyz wurde 1868 gegründet. Damals war waren die Lebensmittel im Winter knapp und teuer. Unterstützt von Spenden kochte die Suppenanstalt täglich eine währschafte Suppe und verteilte sie gratis an Schulkinder und kinderreiche Familien oder sie wurde für ein paar Rappen an bedürftige Erwachsene abgegeben. Ähnliche Institutionen gab es an vielen Orten in der Schweiz, die nach dem 2. Weltkrieg mit dem aufkommenden Wohlstand aufgegeben wurden. In Schwyz wird diese Tradition jedoch bis heute weitergepflegt. An rund 40 Tagen im Winter wird täglich eine Suppe gekocht, die an Schulkinder gratis abgegeben wird, Erwachsene bezahlen 5 Franken für eine Suppe mit Käse, Brot und einem Glas Most. Oder sie kann für wenig Geld im "Chesseli" in der Suppenküche abgeholt werden.

Stellvertretend für die "chüschtigen" Suppen der Anstalt steht das Rezept für die Ingenbohler Klostersuppe. Eine kräftige Suppe mit reichlich Butter, viel Altbrot, dazu Zwiebel, Lauch, Knoblauch und Rotwein. Sie wird mit Käsewürfeli und Kräutern angerichtet.

Eine einfach Suppe zwar, die aber einiges an Arbeit verlangt: Das Altbrot muss ganz klein gewürfelt werden, Zwiebel und Lauch sollten auch ganz klein geschnitten werden. Beim Andünsten und auch beim Kochen müssen die Zutaten immer wieder umgerührt werden, damit nichts anbrennt.

Zutaten

100g	altes Ruchbrot (3 Tage alt oder auch ganz ausgetrocknet)
50g	Tafelbutter
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
100g	Lauch
2dl	leichter Rotwein (Blauburgunder)

5dl Gemüsebouillon
1/2 Handvoll Petersilie
40g Halbhart- oder Bergkäse
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Brot möglichst klein würfeln (das ist Sisyphusarbeit). Lauch, Zwiebel und Knoblauch zu ganz kleinen Würfelchen schneiden.

Butter schmelzen, sobald sie leicht aufschäumt, Lauch und Zwiebel zugeben und 5 Minuten dünsten, dabei immer wieder umrühren. Brotwürfel und Knoblauch zugeben, weitere 5 Minuten dünsten und ebenfalls immer wieder umrühren.

Rotwein dazugießen und den Knoblauch zugeben. 5 Minuten unter stetigem Rühren dämpfen. Gemüsebouillon zugiessen und 1 Stunde leicht köcheln lassen. Dabei immer wieder mit einer Holzgabel aufrühren und den Belag am Pfannenboden auflösen.

Petersilie eher grob hacken. Käse zu kleinen Würfeln schneiden.

Mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren, damit die Suppe feiner wird. Einen kleinen Schuss Rotwein zugeben, mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken.

Suppe in Tellern anrichten, Käsewürfel und Petersilie darüber streuen.





Reichlich Butter schmelzen....



Altbrot und Rotwein dämpfen



