

Köstlich kochen mit altem Brot. Stopp füttern: für eine gesunde Taubenpopulation

# Altes Brot- Käsesuppe Luzern



Brot<sup>esch</sup> für dech  
ned für mech.





# Altes Brot-

FÜR 4 PERSONEN

## Käsesuppe Luzern

### ZUTATEN

- 500 g altes Brot, in Würfel geschnitten
- 400 g Käse (Emmentaler), in Würfel geschnitten
- 100 g Käse (Emmentaler), gerieben
- 1 Liter Bouillon, heiss
- 2.5 dl Weisswein
- 1/2 Bund Petersilie, gehackt
- 1/2 Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 – 2 Zwiebel(n)
- 1 EL Mehl
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

400 g Brot- und 400 g Käsewürfel schichtweise in Pfanne geben. Bouillon darübergiessen und 30 Min. ziehen lassen.

Weisswein und ein Teil der Kräuter dazugeben. Suppe aufkochen und kräftig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebeln in Ringe schneiden und im Mehl wenden. Mit den restlichen Brotwürfeln in Butter goldgelb braten.

Zwiebelringe, Brotwürfel, restliche Kräuter und geriebener Käse über die Suppe streuen. Sofort servieren.

*En Guete!*



**Brot** esch  
guet für dech  
ned für mech.

## Zuviel Futter...

...gibt viel Kot

...macht krank

...führt zu starker Vermehrung

Weitere Tipps und Infos:  
[www.tauben.stadtluzern.ch](http://www.tauben.stadtluzern.ch)  
Stadt Luzern, Umweltschutz  
Tel. 041 208 83 40