

## Kappeler Milchsuppe

Rezept für ca. 50 Personen

### Zutaten

10 lt Vollmilch, 1 kg altbackenes Bauernbrot, 750 g rezenten Tilsiterkäse, 2 grosse Zwiebeln, Knoblauch nach Belieben, Kümmelsamen, 1 lt Bouillon, Schnittlauch, Petersilie, Butter, 2 Lorbeerblätter, 1 Nelke

### Zubereitung

- Zwiebeln, Knoblauch, und Brot in kleine Scheiben schneiden
- Zwiebeln und Knoblauch im Butter anbraten, mit der Bouillon ablöschen
- Brotstücke, zugeben und aufkochen evtl. pürieren
- Milch zuschütten und mit Lorbeer, Nelke, Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken
- Kurz aufkochen lassen
- Käse raffeln, mit Schnittlauch und Petersilie unter die Suppe ziehen und sofort servieren