



Chässuppe

Die Chässuppe ist ein traditionelles Fastengericht aus dem Schweizer Benediktinerkloster Einsiedeln. Sie ist als Hauptgericht für »kleine Fasttage« gedacht – z.B. mittwochs und freitags in der Zeit zwischen Aschermittwoch und der Ostersnacht. Die Chässuppe ist allerdings so gehaltvoll – und geschmacklich nicht Jedermanns Sache – dass den Mönchen seit vielen Jahren immer auch eine alternative Speise angeboten wird.

Da Einsiedeln auch ein beliebter Wallfahrtsort ist, gibt es zudem die Tradition, dass Wallfahrer aus anderen Schweizer Kantonen der Klostersgemeinschaft eine solche Chässuppe mitbringen – als Frühstücksmahlzeit!

Das Rezept ist für eine Klostersgemeinschaft von etwa 100 Mönchen berechnet.

Für 100 Mönche:

- 1 Kübel Dünkli (ca. 7–8 kg kleine Brotschnitzel)
- 3,5–4 kg Käse (Emmentaler und eine zweite Sorte)
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- ½ EL Pfeffer
- eine Handvoll Salz
- 1 Prise Muskat
- reichlich Wasser (ca. 20–30 l)

Zubereitung:

Die Dünkli rösten. In einer zweiten Pfanne Zwiebeln hellbraun dünsten, Dünkli dazugeben und mit Wasser ablöschen. Anschließend kochen und zu einem Brei verrühren. Den geriebenen Käse unter ständigem Rühren dazumischen. Eine Viertelstunde lang kochen lassen.

Tipp: Als Suppeneinlage sind sehr weichgekochte Eier und Lauch empfehlenswert!

