



Vorspeise

# Basler Mehlsuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

5 EL	Bratbutter
5 EL	Mehl
2	feingehackte Zwiebeln
2 l	Knochenbrühe (siehe Rezept «Klare Knochenbrühe»). Wenn's schnell gehen soll, kann auch eine Fleischbouillon verwendet werden).
	Salz
	Muskat
1 dl	Rotwein
4 EL	Rahm
50 gr	geriebener Sbrinz oder Parmesan

Zubereitung:

Bratbutter, Mehl	Bratbutter erhitzen. Auf kleiner Flamme, unter ständigem Rühren das Mehl 1/2 Stunde rösten. Es muss kastanienbraun werden.
Feingehackte Zwiebel	Während der letzten 10 Minuten die feingehackte Zwiebel mitrösten.
Knochenbrühe	Mit der Brühe nach und nach ablöschen. Dabei gut rühren, damit keine Knöllchen entstehen. Wenigstens 2 Stunden köcheln lassen.
Rotwein, Salz, Muskat	Salzen, würzen und den Rotwein begeben.
	In gut vorgewärmten Suppentellern anrichten und in 1 EL Rahm in die Tellermitte geben. Mit Käse bestreuen.

---

**Wenn der Käse «Fäden ziehen» soll, verwenden Sie Emmenthaler-Käse.**

---