

Basler Mehlsuppe

Basler Mehlsuppe

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Menu: [13.3.2024](#)

Creation: [Rolf Gilgen](#)

Nach Vanessa Fuchs auf Migusto

Zutaten:

150 g Weissmehl
1 Zwiebel
2 EL Sonnenblumeno l 1,5 l Gemü sebouillon
2 Lorbeerbla tter
2 dl kra ftiger Rotwein Salz
Pfeffer
gemahlene Muskatnuss 100 g geriebener Sbrinz

ZUBEREITUNG

Mehl in einer beschichteten Pfanne unter sta ndigem Ru hren, bei mittlerer Hitze langsam goldbraun ro sten. Abku hlen lassen.

- Zwiebel scha len und hacken.

Zwiebel im O l andu nsten.

Pfanne vom Herd ziehen. Mehl begeben und gut mischen.

Bouillon dazu giessen und mit einem Schwingbesen kra ftig durchru hren.

Lorbeerblätter begeben. Suppe unter gelegentlichem Rühren ca. 40 Minuten zugedeckt köcheln

lassen.

- - Wein dazu gießen und weitere 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
- Mehlsuppe durch ein Sieb gießen. In die Pfanne zurückgeben und nochmals aufkochen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken
- Mit dem Sbrinz servieren.