Basler Mehlsuppe
Zutaten für 4 Personen
Schwierigkeitsgrad: einfach
Zubereitungszeit: 90 Minuten
Menu: <u>13.3.2024</u>
Creation: Rolf Gilgen
Nach Vanessa Fuchs auf Migusto
Zutaten:
150 g Weissmehl 1 Zwiebel 2 EL Sonnenblumeno I 1,5 I Gemu sebouillon 2 Lorbeerbla tter 2 dl kra ftiger Rotwein Salz Pfeffer gemahlene Muskatnuss 100 g geriebener Sbrinz
ZUBEREITUNG
Mehl in einer beschichten Pfanne unter sta ndigem Ru hren, bei mittlerer Hitze langsam goldbraun ro sten. Abku hlen lassen.
Zwiebel scha len und hacken.
Zwiebel im O I andu nsten.
Pfanne vom Herd ziehen. Mehl beigeben und gut mischen.
Bouillon dazu giessen und mit einem Schwingbesen kra ftig durchru hren.

Lorbeerbla tter beigeben. Suppe unter gelegentlichem Ru hren ca. 40 Minuten zugedeckt ko cheln

lassen.

- - Wein dazu giessen und weitere 20 Minuten zugedeckt ko cheln lassen.
- Mehlsuppe durch ein Sieb giessen. In die Pfanne zuru ckgeben und nochmals aufkochen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken
- Mit dem Sbrinz servieren.

2/2