

Basler Mehlsuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

60 g	Weissmehl
30 g	Butter
1	fein gehackte Schalotte
4 El	Rotwein
1 L	Kalbsfond
	Salz
	Muskatnuss
	Geriebener Gruyère AOP



Zubereitung:

Mehl bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ohne Butter haselnussbraun rösten herausnehmen Hitze reduzieren.

Butter warm werden lassen. Schalotten ca.3 Min. andämpfen, Mehl wieder beigegeben Mit 5 dl Kalbsfond ablöschen, unter Rühren aufkochen. 5 dl Kalbsfond dazu giessen, leicht salzen. Bei kleiner Hitze 1 Stunde köcheln, wenn nötig Gemüsebouillon beifügen, ab und zu Rühren.

Suppe mit Salz, Muskatnuss und Wein abschmecken. Nach Belieben durch ein Sieb passieren, nochmals aufkochen.

Suppe in vorgewärmte Suppenteller verteilen. Käse grob reiben, darüber streuen oder separat dazu servieren.

Tipp:

Sorgfältiges Rösten und langes Kochen sind für eine ausgezeichnete Mehlsuppe unumgänglich. Die Suppe wird bitter, wenn das Mehl ungleichmässig geröstet wird. Zu kurz geröstet, fehlt das intensive Röstaroma und die Suppe wird unansehnlich grau.