AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Schweiz

BASLER MEHLSUPPE



Rezept: baslerkueche.ch, 26. 12. 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Eine Legende berichtet, dass einer schwatzhaften Küchenmagd Mehl angebrannt sei und sie so die Suppe "erfunden" habe. Heute ist die Suppe Teil der Traditionen der Basler Fasnacht.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

60 g	Mehl	1 Zehe	Knoblauch
30 g	Bratbutter	4 EL	Rotwein
1	Schalotte	10 dl	Kalbsfonds
		8 EL	Käse, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Bratbutter in einer hochwandigen Bratpfanne erhitzen und das Mehl darin goldbraun rösten. Schalotten und Knoblauch fein hacken und beigeben.
2. Unter ständigem Rühren vorsichtig mit dem Rotwein ablöschen und nach und nach den Kalbsfonds dazugeben. Es darf keine Mehlklümpchen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Suppe gut aufkochen. Nach Belieben mit geriebenem Käse servieren.

TIPP: Laut Basler Rezeptur gehört der Käse nicht dazu.