

Basler Mehlsuppe

Zutaten:

100g Butter

125g Weismehl oder Knöpflimehl

1.5 Liter Gemüsebouillon

Salz

Pfeffer

Frisch geriebene Muskatnuss

Gemahlener Kümmel

4 EL kräftiger Rotwein, nach Belieben 1 dl Milch

50-100g geriebener Käse (z.B. Gruyère)

Zubereiten: 25 Minuten

Kochzeit: 45 Minuten

Auf dem Tisch: in einer Stunde

