

# Basler Mehlsuppe

## Bitte bereit stellen:

- 2x Pfannen
- 1 Bratpfanne
- 1 Schöpfkelle flach
- 1 Schöpfkelle
- 1 Schneidebrett
- 1 Messer
- 1 Schwingbesen
- 1 flacher Teller

## Zutaten für 4 Personen:

- 100g Butter
- 125g Weissmehl oder Knöpfmehl
- 1 Zwiebel
- 1.5 Liter Gemüsebouillon oder Fleischbouillon
- 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

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Das Mehl in eine Pfanne geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze ohne Fett rösten. Wenn das Mehl haselnussbraun ist, aus der Pfanne rausnehmen, Hitze reduzieren und die Butter warm werden lassen.

Zwiebel ca. 3 Minuten andämpfen und das Mehl wieder begeben.

Bouillon dazugiessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren ca. 1 Stunde (wenn möglich länger) köcheln lassen.

Die Suppe in die vorgewärmten Suppenteller verteilen, grob geriebenen Käse darüber streuen und geniessen.

