Basler Mehlsuppe

Besondere Empfehlung / Hauptspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$	15min	70min

Für einen feuchtfröhlichen Abend!

Grüezi! Heute machen wir uns an ein köstliches Schweizer Rezept, das sich perfekt für einen feuchtfröhlichen Mitternachtssnack eignet: Basler Mehlsuppe. Sie ist eng mit der französischen Zwiebelsuppe verwandt, enthält aber weniger Zwiebeln und die Basis der Mehlschwitze wird aus angebratenem Mehl hergestellt, was der Suppe das wunderbare Aroma von gebackenem Brot verleiht. Man kann den Snack gut im Voraus zubereiten, damit man die Suppe nach dem Feiern nur noch aufwärmen und geniessen muss! ;)

Liste des ingrédients

- 100g Weiss- oder Halbweissmehl
- 2 gelbe Zwiebeln
- 80g Butter
- 1 L Rinderbouillon
- 1,5 dl Rotwein
- 1/4 TL Muskatnuss
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Thymianzweig
- Salz und Pfeffer
- Geriebener Gruyère oder Sbrinz für die Garnitur

Étapes de préparation

1

Das Mehl in einer kleinen Pfanne bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren während etwa 20-30 Minuten leicht anbräunen. Danach aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



2

Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf zergehen lassen, die Zwiebeln anschwitzen, das Mehl wieder dazugeben, mit der Brühe und dem Wein ablöschen und unter ständigem Rühren alles zum Kochen bringen.



3

Das Lorbeerblatt und den Thymian hinzufügen und nach Belieben würzen. Die Suppe für eine Stunde köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



4

Am Ende des Garvorgangs mit der Muskatnuss abschmecken, die Kräuter entfernen und die Suppe noch heiss mit etwas geriebenem Käse servieren. En Guete!

