



Basler Mehlsuppe

Zutaten für 4 Personen

- 60 g Mehl
- 30 g Bratbutter
- 1 fein gehackte Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- wenig Rotwein
- 1 lt Gemüsebouillon
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Kalbsfuss oder Kalbsknochen
- Geriebener Käse



Zubereitung

Bratbutter in einer Eisengusspfanne erhitzen und das Mehl darin goldbraun rösten. Schalotte und Knoblauch begeben.

Unter ständigem Rühren vorsichtig mit dem Rotwein ablöschen und nach und nach die Bouillon dazugeben. Es darf keine Mehklümpchen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbsfuss oder Kalbsknochen begeben und die Suppe während mindestens einer Stunde auf kleinem Feuer kochen. Knochen entfernen. Eventuell nachwürzen. Mit geriebenem Käse servieren.

Tipps und Varianten

- Sie können statt Gemüsebouillon auch Fleischbrühe verwenden und dafür den Kalbsfuss und die Knochen weglassen.
- Einige Basler bestreiten, dass Reibkäse überhaupt zu einer Mehlsuppe gehört. Reichen Sie ihn separat, so kann es jeder halten, wie er gerade will.
- Suppe am Vortag zubereiten, abkühlen und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Sorgfältig erwärmen.
- Mehl lässt sich auf Vorrat rösten.
- Der Suppe am Schluss wenig kräftigen Rotwein begeben.
- Angerichtete Suppe mit gerösteten Zwiebelringen bestreuen, dafür die gedämpften Schalotten weglassen.