

Basler Mehlsuppe

Zutaten

5 EL Butterfett,
5 EL Mehl,
1 feingehackte Zwiebel,
2 l Knochenbrühe,
Salz,
Muskat,
100 ml Rotwein,
4 EL Rahm,
50 g geriebener Sbrinz oder Parmesan

Zubereitung

Das Butterfett erhitzen. Auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren das Mehl 1/2 Stunde rösten. Es muss kastanienbraun werden. Während der letzten 10 Minuten die Zwiebel mitrösten. Mit der Fleischbrühe nach und nach ablöschen. Dabei gut rühren, damit keine Knöllchen entstehen. Wenigstens 2 Stunden köcheln lassen, salzen, würzen, den Rotwein begeben. In gut vorgewärmte Suppenteller anrichten, eventuell einen Esslöffel Rahm in die Tellermitte geben. Mit dem Käse bestreuen.