

Omas Rezeptesammlung

Schweizer Mehlsuppe

Stichworte: Basel, Grundlage, Mehlsuppe, Rinderbrühe, Schweiz

2 Liter Knochenbrühe,		Muskatnuss,
5 Essl. Butterfett,	100 ml	Rotwein,
5 Essl. Mehl,	4 Essl.	Sahne,
1 Zwiebel (fein gehackt),	50 g	Sbrinz- oder Parmesankäse
Salz,		-(gerieben)

Butterfett erhitzen und Mehl darin langsam kastanienbraun rösten (ca. 30 Minuten). Während der letzten 10 Minuten die Zwiebel mitrösten.

Mit der Knochenbrühe nach und nach ablöschen. Gut rühren, damit sich keine Knöllchen bilden. Mindestens 2, besser 3 bis 4 Stunden köcheln lassen.

Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Den Rotwein begeben. Nochmals aufkochen lassen.

In die vorgewärmten Suppenteller je 1 EL Sahne geben, mit Käse bestreuen und die Suppe darüber anrichten.