

Basler Mehlsuppe

Klassisches Rezept

4-Personen

Zutaten:

60	-	gr Mehl
30	-	gr Bratbutter
1	-	Schalotte, fein gehackt
1	-	Knoblauchzehe, fein gehackt
wenig	-	Rotwein
1	-	liter Gemüsebouillon
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
1	-	Kalbsfuss oder Kalbsknochen
etwas	-	geriebener Käse

Zubereitung:

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

Schalotte und Knoblauch begeben.

Unterständigem Rühren vorsichtig mit dem Rotwein ablöschen und nach und nach Bouillon dazu geben. (Es darf keine Mehklümpchen geben)

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbsfuss oder Kalbsknochen begeben und die Suppe wahren mindestens 1-Stunde auf kleinem Feuer kochen. Knochen entfernen. Nach Belieben nachwürzen.

Mit geriebenem Käse servieren.

P.S. Alte Köche erzählen, dass eine richtige Basler Mehlsuppe eine ganze Nacht leise köcheln muss, damit sie wirklich gut schmeckt.