

Einfache Küche für den Mann

Rezeptidee: Betty Bossi
Nachgekocht: Hansjörg Brunner



Basler Mehlsuppe

für 4 Personen

Zutaten

5 EL	Mehl
60 g	Butter
½	Zwiebel
¾ L	Fleischbouillon
	Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken
100 g	Greyerzer

zubereiten

im Brattopf bei guter Hitze, unter rühren haselnussbraun rösten, leicht abkühlen.

beigeben, mit dem Mehl vermischen

in Streifen geschnitten beigeben, einige Minuten mitdämpfen

kalt beigeben, unter Rühren aufkochen.
30 Minuten köcheln, gelegentlich rühren.

reiben

Servieren

Suppe in vorgewärmte Teller verteilen, Käse nach belieben darüber streuen oder separat dazu servieren.

Vorbereiten

Suppe am Vortag zubereiten, abkühlen. Zgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
Sorgfältig erwärmen.

Tipps

- Mehl lässt sich auf Vorrat rösten
- Der Suppe am Schluss wenig kräftigen Rotwein beigeben
- Angerichtete Suppe mit gerösteten Zwiebelringen bestreuen, dafür die gedämpften Zwiebelstreifen weglassen