



Basler Mehlsuppe

Morgestraich und Mehlsuppe - das Eine geht nicht ohne das Andere. Sie gehört aber genauso zur südbadischen Fasnacht, sie wird dort auch Brennsuppe genannt, weil das Mehl vorab in Butter braun geröstet wird. Bei der Zubereitung gibt es etliche Variationen, doch wichtig ist, dass das Mehl in reichlich geklärter Butter (Bratbutter) ganz langsam angeröstet wird. Es sollte zum Schluss von dunklem Haselnussbraun sein, ohne zu verbrennen. Und sie muss mindestens 2 Stunden geköchelt werden, damit ihr Geschmack runder und das geröstete Mehl gut magenverträglich wird.

Zutaten (2-3 Teller)

- 50g Weissmehl
- 25g geklärte Butter (Bratbutter)
- 5dl Gemüsebouillon
- 1dl kräftiger Rotwein
(z.B. Chianti, Montefalco d'Abruzzo, Veltliner)
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- Pfeffer und ev. Salz

- 80g Greyerzer

Zubereitung

Butter bei mittlerer Temperatur schmelzen. Mehl zugeben und mit einer Holzgabel ständig umrühren. Sobald das Mehl Farbe annimmt und Röstaromen aus der Pfanne steigen, Temperatur etwas zurückstellen und unter stetigem Rühren rösten bis das Mehl von dunklem Haselnussbraun ist. Bouillon zuerst in kleinen Schlucken zugeben und mit einem Schwingbesen kräftig einrühren. Es entsteht zuerst eine klumpige Masse, der

mit der weiteren Bouillonzugabe zu einem Brei wird. Erst dann den Rest der Bouillon einrühren. Damit vermeidet man die Klumpenbildung.

Rotwein dazugießen, Zwiebel mit den Nelken und Lorbeerblättern bestecken und zur Suppe geben. Etwas pfeffern. Mindestens 2 Stunden zugedeckt leicht köcheln lassen.

Besteckte Zwiebel herausfischen, Nelken und Lorbeerblätter entfernen, die Zwiebel zerzupfen und wieder in die Suppe geben. Mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken. Suppe anrichten.

Greyerzer durch die Röstiraffel reiben und separat servieren (Manche Basler mögen kein Käse in der Suppe!).

Tipp: Wenn die Suppe zu herb ist, zusätzlich mit wenig Zucker abschmecken.





