

musik liturgie

Adventskalender 2024

Montag, 9. Dezember

Zu Reinhard Meys «Die heiße Schlacht am kalten Büffet»

Betty Bossi



Basler Mehlsuppe

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 70 Min.

🌱 vegetarisch

Portion (1/4): 253 kcal, F 19 g, Kh 11 g, E 9 g

Zutaten

für 4 Personen

1 **Zwiebel**
5 EL **Mehl**
50 g **Butter**
1 l **Bouillon**

100 g **Käse** (z. B. Gruyère)
wenig **Pfeffer**

Und so wirds gemacht:

1. Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden. Mehl in eine Pfanne geben, unter Rühren bei mittlerer Hitze ohne Fett haselnussbraun rösten. Herausnehmen, Hitze reduzieren, Butter warm werden lassen. Zwiebel ca. 3 Min. andämpfen, Mehl wieder beigegeben. Bouillon dazugießen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 1 Std. köcheln.
2. Suppe in vorgewärmte Suppenteller verteilen. Käse grob reiben, darüberstreuen oder separat dazu servieren, würzen.

Tipp: - Für nicht Vegetariern, eine starke Fleischbouillon verwenden, oder auch einen Kalbsknochen, geröstet, mitköcheln, so wird die Suppe gehaltvoller. - Die Suppe mit gebratenen Zwiebelringen oder gerösteten Zwiebeln garnieren.

Basler Mehlsuppe Das Urrezept sucht man vergebens, denn es gibt Dutzende Rezepte für dieses Traditionsgericht. Doch eines ist ganz klar: kei Basler Fasnacht oni Määlsuppe. Braun wurde sie, so erzählt man sich, weil einer schwatzhaften Köchin eines Tages das Mehl beim Rösten anbrannte. Und statt das wertvolle Gut wegzuwerfen, wurde das kleine Missgeschick ignoriert, und die braune Basler Mehlsuppe war geboren.
