

Basler Mehlsuppe



Zubereitungszeit

20 Minuten + 4 1/2 Stunden köcheln lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 280 kcal

Eiweiss: 12 g

Fett: 8 g

Kohlenhydrate: 37 g

Tipps zu diesem Rezept

- Schneller gehts mit 2,3 l Rindsbouillon.

Zutaten für 6 Portionen

300 g Weissmehl
 1 dl kräftiger Rotwein
 1 Schweinsfuss
 Salz
 Pfeffer
 100 g geriebener Sbrinz

Bouillon

1 TL schwarze Pfefferkörner
 1 TL Korianderkörner
 350 g Gemüse, z. B. Lauch, Karotte, Sellerie
 5 l Wasser, kalt
 1 Schweinsfuss
 500 g Ochsenchwanz
 250 g Kalbsknochen
 1 Zwiebel
 2 Lorbeerblätter
 2 Nelken

Zubereitung

1. Für die Bouillon Pfeffer- und Korianderkörner im Mörser grob zerstossen. Gemüse mit einer Küchenschnur zusammenbinden. Alle Bouillonzutaten zusammen aufkochen. Bei kleiner Hitze 3 Stunden köcheln lassen. Gelegentlich Schaum und Trübstoffe abschöpfen. Bouillon durch ein mit Gaze ausgelegtes Sieb giesen.
2. Inzwischen Backofen auf 180 °C vorheizen. Mehl auf ein Blech verteilen. Im Ofen ca. 1 1/2 Stunden rösten. Gelegentlich mit einem Schwingbesen gut durchrühren. Absieben und abkühlen lassen.
3. Bouillon in eine Pfanne geben. Mehl unter Rühren nach und nach dazugeben. Wein und Schweinsfuss beigeben. Aufkochen. Bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Schweinsfuss entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe in Tellern anrichten. Sbrinz zur Suppe servieren.