

Basler Mehlsuppe

Für 4 Personen

**80 g Mehl, 2 EL Fett,
1,5 Liter Bouillon, Salz,
Pfeffer, Muskatnuss, Reibkäse.**



Fett schmelzen, Mehl beifügen und langsam rösten. Unter stetigem Rühren Bouillon dazugießen. Etwa eine Stunde auf kleinem Feuer köcheln lassen, würzen. Den Reibkäse separat dazu servieren. Nach Belieben kann die Mehlsuppe zusätzlich mit 2 EL Kümmel gewürzt oder mit gerösteten Brotwürfeln angereichert werden.