



Mehlsuppe

Zutaten für 4 Personen

1/2 Esslöffel VITA-Pflanzenfett
4 - 5 gehäufte Esslöffel Mehl
1/2 Zwiebel, gehackt

1/2 Glas Rotwein
1/2 Bratensaucewürfel
1 Fleischbrühwürfel
Streuwürze, Salz, Pfeffer
Reibkäse

-
- VITA in der Bratpfanne gut heiss werden lassen. Mehl dazustreuen und auf dem Herd oder im heissen Backofen hellbraun rösten.
 - Zwiebeln dazugeben und das Ganze vom Herd nehmen.
 - Das geröstete Mehl in ein Kochgeschirr geben und mit Wein übergiessen.
 - Bratensaucewürfel mit 1 Liter Wasser auflösen und zum Mehl leeren. Fleischbrühwürfel zugeben, leicht würzen und unter öfterem Rühren etwa 1 Stunde köcheln.
 - Abschmecken und mit Reibkäse bestreut servieren.