

## Basler Mehl-Suppe

### Für 4 Personen:

5 El Mehl	60 g Butter	100 g Grana-Padano
1 l Rinderbrühe	1 Zwiebel	Rotwein
Salz, Pfeffer	Muskat	

Das Mehl im Bratpfanne unter Rühren goldbraun rösten, abkühlen lassen. Die Butter mit dem Mehl vermischen; Zwiebel in Streifen schneiden und hinzufügen, einige Minuten dämpfen. Mit der kalten Brühe auffüllen, unter Rühren aufkochen, 20 min. köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Zum Schluß mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Käse reiben und die Suppe beim Servieren damit bestreuen.

Die Suppe am Vortag zubereiten, im Kühlschrank aufbewahren. Vorsichtig erwärmen.

Mehl lässt sich auf Vorrat rösten.

Der Suppe mit kräftigem Rotwein würzen.

Die Brühe sollte aus Kalbsknochen, Kalbsfuß und Suppengrün zubereitet sein.

NN