

# Zwicky's Basler Mehlsuppe



## Zutaten

- 100 g Zwicky Röstmehl
- 75 g Butter
- 1.5 l Gemüsebouillon

### Zum Garnieren

- 3 Zwiebeln
- 100 g Käse gehobelt (z.B. Gruyere)

**4–6 Personen**

## Zubereitung

- In einer Pfanne die Butter erhitzen. Das Mehl darin bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren langsam kastanienbraun rösten.
- Die Pfanne vom Herd nehmen und unter Rühren mit einem Schwingbesen die Bouillon dazugießen. Die Suppe aufkochen, dann bei kleiner Hitze 45 min. leise kochen lassen/die lange Garzeit ist wichtig, damit der Mehlgeschmack verschwindet. Am Schluss je nach gewünschter Konsistenz eventuell etwas Wasser nachgießen, um die Suppe zu verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Während die Suppe kocht, die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Das Mehl in ein feines Sieb geben und die Zwiebelringe damit beidseitig bestäuben.

# Zwicky's Basler Mehlsuppe



- In einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Zwiebeln darin goldbraun braten. Auf einen Teller geben. Die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Zwiebelringen und Käse garnieren.

Das Rezept finden Sie auf unserer Website [www.zwicky.swiss](http://www.zwicky.swiss)



**Zwicky wünscht en Guetel!**