

## Basler Mehlsuppe

### Zutaten (für 4 Personen)

5 EL Mehl  
50 g Butter  
1 Zwiebel, in feinen Streifen geschnitten  
1 l Fleischbouillon  
100 g Gruyère-Käse, gerieben

### Zubereitung:

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze das Mehl haselnussbraun rösten.

Mehl auf einem Teller etwas abkühlen lassen.

In der gleichen Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebelstreifen ca. 3 Minuten dünsten. Das geröstete Mehl dazugeben, die Fleischbouillon dazugiessen und mit dem Schwingbesen rührend aufkochen.

Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren eine Stunde köcheln lassen.

Nach Belieben mit geriebenem Gruyère bestreuen.

\*\*\*