

Zutaten

7 Portionen

100 g Butter

125 g Weissmehl, Dunst oder Knöpflimehl

2.0 l Fleisch- oder Gemüsebouillon, heiss

Salz

frisch geriebene Muskatnuss oder gemahlener

Kümmel

4 EL kräftiger Rotwein, nach Belieben

1.0 dl Milch

50 g Gruyère AOP, gerieben



Zubereitung

Zubereiten: 25min

Kochen / Backen: 1h

Auf dem Tisch in: 1h25min

1. Butter schmelzen lassen. Pfanne von der Platte nehmen, Mehl oder Dunst beifügen und mischen. Pfanne auf die Platte zurückstellen, Mehl oder Dunst bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren 20-30 Minuten caramelbraun rösten.
2. Mit 5 dl Bouillon ablöschen, unter Rühren aufkochen. 1 l Bouillon dazugießen, leicht salzen. Bei kleiner Hitze 1 Stunde köcheln, wenn nötig restliche Bouillon beifügen, ab und zu rühren.
3. Suppe mit Salz, Muskatnuss oder Kümmel und Wein abschmecken. Nach Belieben durch ein Sieb passieren, nochmals aufkochen.
4. Anrichten: Milch und Gruyère in einer Suppenschüssel verrühren. Die kochend heisse Suppe unter Rühren hineingiessen.

Sorgfältiges Rösten und langes Kochen sind für eine ausgezeichnete Mehlsuppe unumgänglich. Die Suppe wird bitter, wenn das Mehl bzw. der Dunst ungleichmässig geröstet wird. Zu kurz geröstet, fehlt das intensive Röstaroma und die Suppe wird unansehnlich grau.

Energie: 1135kJ / 271kcal, Fett: 20g, Kohlenhydrate: 17g, Eiweiss: 6g