

Basler Mehlsuppe

Zutaten für 10 Personen:

50 g Bratbutter
5 feingeschnittene Zwiebeln
150 g Weiss- oder Halbweissmehl
2 lt Bouillon
2 dl Rotwein
300 g geriebener Käse

Zubereitung:

Das Mehl in einer flachen Pfanne, unter ständigem Rühren, bei mittlerer Hitze haselnussbraun rösten und auskühlen lassen. Die Zwiebeln in der Bratbutter braun rösten. Mit dem gerösteten Mehl vermischen und etwas erkalten lassen. Mit der Bouillon auffüllen, gut verrühren. Den Rotwein zugeben, aufkochen und abschäumen. Mindestens eine Stunde unter stetem Rühren köcheln lassen. Passieren und abschmecken.

Käse separat dazu servieren.

Zur Geschichte:

Der Basler Volksmund sagt, die Mehlsuppe sei durch das Tratschen zwischen der Köchin, den Mägden und den Hausburschen zu verdanken.

Wie es in den Patrizierhäuser üblich war, wurde jeden Tag eine dicke Mehleinbrenne mit möglichst wenig Schmalz gemacht, aber ohne sie Farbe annehmen zu lassen. Diese wurde mit gerade soviel Wasser abgelöscht dass eine dicke kleisterartige Suppe entstand.

Als eine Angestelltenköchin die Einbrenne machen sollte, gab es wie üblich wieder den obligaten Klatsch und das Mehl wurde ihr ohne Aufsicht braun.

Neues Mehl konnte sie nicht holen, also röstete sie weiter und machte eine braune Mehlsuppe.

Weil diese braune Suppe einen kräftigeren Geschmack hatte, war sie auch beliebter und fand sehr schnell Nachahmer.

Das ist die Geburt der vielgerühmten Basler Mehlsuppe.

In Basel gehören Fastnacht und Mehlsuppe zusammen.

Wenn nachts um vier die Fastnacht beginnt, gehen überall in der Stadt die Lichter aus. Dann bewegt sich ein Narrenzug geisterhaft durch die Stadt.

Wenn das närrische Treiben beendet ist, gehen die Basler in ihre Kneipen und essen die traditionelle braune Mehlsuppe.