

Mehlsuppe

5 EL Mehl

Mehl bei hoher Hitze unter ständigem Rühren nussbraun rösten.

60 g Butter

1 Zwiebel, gehackt

Butter zum Mehl geben und vermischen. Zwiebel zufügen und kurz mitdünsten.

1 lt Rindsbouillon, kalt

Zum Mehl geben und unter rühren aufkochen. 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln.

Salz, Pfeffer, Muskat
wenig kräftiger Rotwein

Mit den Gewürzen abschmecken und nach Wunsch zum Schluss etwas Rotwein dazu geben.

100 g Gruyère, gerieben

Kurz vor dem Servieren über die Suppe geben.

steiertisch