



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Basler Mehlsuppe

Basler Herrenschnitzel mit grünem Spargel breiten Nudeln

Basler- Lächerli auf Zabaglione

Zutaten: **Zubereitung:**

Basler Mehlsuppe

- 60 g Mehl
- 30 g Bratbutter
- 1 stk Schalotte fein gehackt
- 1 stk Knoblauchzehe fein gehackt

- 1 dl Rotwein
- 1 l Rindsbouillon / Oxtail
Salz, Pfeffer

- 80 g Rotwein kräftig
- 80 g Lachs Würfel 0.5 cm
- 25 g Meerrettich gerieben
- 100 g Creme fraiche
- 1 Zweig Thymian Blättchen

Bratbutter in einer Eisengusspfanne erhitzen und das Mehl darin goldbraun rösten. Schalotte und Knoblauch begeben.

Unter ständigem Rühren vorsichtig mit dem Rotwein ablöschen und nach und nach die Bouillon dazugeben. Es darf keine Mehklümpchen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Einen Schuss Wein dazugeben. Lachswürfel in den Teller legen und Suppe dazugeben. Crème fraîche in die Mitte setzen und Meerrettich, Thymianblättchen darüber streuen.