

# Braune Mehlsuppe : eine typische Schweizer Spezialität

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Mitteilungsblatt für die Schweizer im Fürstentum Liechtenstein**

Band (Jahr): - (1963)

Heft 1

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-937907>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Braune Mehlsuppe

eine typische Schweizer Spezialität

Das Geheimnis einer guten schokoladebraunen, samtweichen und würzig duftenden Mehlsuppe liegt im richtigen Verhältnis von Mehl, Butter und Wasser, und da wäre gleich einmal zu sagen, dass Mehl und Butter stets zu gleichen Teilen in die Pfanne kommen müssen. Nur wer mit der Butter geizt, wird Knollen in dieser Suppe haben. Wer aber gleichviel Butter und Mehl abwägt, der wird stets eine sämig glatte, einwandfreie Suppe auftragen können. Für vier Personen braucht es also:

70 g Mehl  
70 g Kochbutter  
1 ganze Zwiebel mit einem Lorbeerblatt  
und 4-5 Gewürznelken besteckt  
1 1/2 Liter Wasser und  
etwas Salz

Eile mit Weile! Das ist der Wahlspruch für die gute Mehlsuppe. Nein, sie ist nichts für eilige Hausfrauen; denn sie muss, wenn sie gut geraten soll, mit viel Geduld und Fingerspitzengefühl geröstet werden. Zuerst lässt man in der Pfanne die Butter aufschäumen (nicht braun werden lassen!), gibt das genau abgemessene Mehl dazu und rührt nun beides mit dem hölzernen Kochlöffel ununterbrochen auf mittlerem Feuer, bis die Butter-Mehl-Mischung eine gleichmässig schokoladebraune Farbe angenommen hat. Unter keinen Umständen darf einem das Mehl beim Rösten anbrennen; denn auch das kleinste schwarze Flöcklein, das nachher in der Suppe schwämme, würde vom Kenner als "Schönheitsfehler" kritisiert! Ist das Mehl gleichmässig geröstet, dann nimmt man die Pfanne vom Feuer (vom Schokoladebraun kann es sich in diesem Stadium in einer kurzen unbewachten Sekunde ins Schwarze verfärben!) und giesst sehr vorsichtig das heisse Wasser dazu, indem man die Suppe mit dem Holzlöffel stetsiterrührt. Nachdem die Flüssigkeit zugegossen wurde, fügt man die besteckte Zwiebel und das Salz bei und lässt die Suppe auf kleinem Feuer eine Stunde leise kochen, bis sie schön sämig ist. Damit sich keine dicke Haut darauf bildet, soll die Suppe auch während des Kochens öfters umgerührt werden. Zum Anrichten entfernt man die Zwiebel und kann dafür ein Stück frische Butter in die Suppenschüssel legen.

\* \* \* \* \*

