

## Basler Mehlsuppe – nicht nur während der Fasnacht ein Genuss!

Von Aktiven wird die Basler Fasnacht auch als „**die drey scheenschte Dääg**“ (die drei schönsten Tage) bezeichnet. Sie ist die grösste Fasnacht der Schweiz und der „**Morgestraich**“ am Montagmorgen nach Aschermittwoch um 4:00 Uhr bildet den Auftakt. Dazu wird die Innenstadt vollständig verdunkelt und die Basler Stadtwerke löschen die Strassenbeleuchtung. So kommt das einzige Licht von den Laternen der Cliques, die darauf ihre Sujets präsentieren. Vor den Cliques wird eine grosse, bis zu 3,30 m hohe Zuglaterne getragen oder auf einem Wagen gerollt. Die meisten Aktiven tragen zudem eine Kopflaterne. In einigen Cliques sind diese einheitlich und dienen als Erkennungsmerkmal für die Zugehörigkeit zur Clique, weil die Fasnächtler am Morgestraich traditionell keine einheitlichen Kostüme tragen. Diese offene Kleiderordnung wird übrigens Charivari genannt. Zum Morgestraich haben auch die meisten Kneipen und Wirtschaften in der Innenstadt geöffnet, viele davon bleiben die gesamten 72 Fasnachts-Stunden offen. Die Zuschauer geniessen die traditionellen Fasnachtsspeisen, **Mehlsuppe und Zwiebelwähe** oder **Käsewähe**.



Mit dem „**Ändstraich**“ (Endstreich) wird die Basler Fasnacht beendet. Dieser weitgehend unorganisierte Anlass findet in den letzten Minuten vor 4:00 Uhr am Donnerstagmorgen statt. Die Aktiven kehren vom Gässle zurück und vereinigen sich mit ihrer Clique an verschiedenen Treffpunkten in der Innenstadt. Ein letztes Mal wird im Verband ein Marsch gepfiffen und getrommelt und „**Frau Fasnacht**“ verabschiedet. Mit dem Glockenschlag um 4:00 Uhr verstummen die Instrumente und die Larven werden abgezogen.

### Das braucht es für 4 Personen:

- 60 g Mehl
- 30 g Bratbutter
- 1 kl. Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 dl Rotwein
- 1 l Gemüsebouillon
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1 Kalbsfuss oder Kalbsknochen
- Geriebener Käse



## So wird es gekocht:

(Vorbereitung ca. 15 Min. / Garzeit ca. 1 Std.)

1. Bratbutter in einer Eisengusspfanne erhitzen und das Mehl darin goldbraun rösten, anschliessend Zwiebeln und Knoblauch begeben.
2. Unter ständigem Rühren vorsichtig mit dem Rotwein ablöschen und dann nach und nach die Bouillon dazugeben. ACHTUNG: es sollen sich dabei keine Mehlklümpchen bilden.
3. Nun mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.
4. Kalbsfuss oder Kalbsknochen begeben und die Suppe während mindestens 1 Stunde auf kleinem Feuer weiterkochen lassen.
5. Zum Schluss den Knochen entfernen und die Suppe eventuell nachwürzen.
6. Kurz vor dem Servieren die Suppe am besten in Suppenschalen anrichten und evtl. mit geriebenem Käse bestreuen.



## Wichtig:

Einige Basler finden, dass Reibkäse weder auf noch in eine echte Basler Mehlsuppe gehört. Deshalb ist es – je nach Gästen – sicher von Vorteil, wenn der Reibkäse einfach separat zur Suppe gereicht wird. So bleibt es allen selber überlassen, wie sie ihre Suppe geniessen möchten.

## Variante:

Anstelle der Gemüsebouillon kann auch Fleischbrühe verwendet und dafür den Kalbsfuss und die Knochen weggelassen werden.

## Die Weinkellerei Rahm empfiehlt:

**Dorenoir rot**, Composition 2008, Hallau AOC: Sein Charakter zeichnet sich durch dunkles Kirschrot, feine Beerenaromen und ist füllig, harmonisch, mild, anhaltend. Ideal zu Grilladen, dunklem Fleisch, Teigwarengerichten, italienische Gerichten, Weich- und Hartkäse. Bestellen Sie ihn [hier](#).

**„En Guete“ wünscht Ihnen Doris**

