

Zeitschrift: Mitteilungsblatt für die Schweizer im Fürstentum Liechtenstein
Herausgeber: Schweizer-Verein im Fürstentum Liechtenstein
Band: - (1963)
Heft: 1

Artikel: Braune Mehlsuppe : eine typische Schweizer Spezialität
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937907>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 11.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

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 abwiegt, 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 röhrt 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 stets weiterrührt. 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.

* * * * *