

SIBYLLE SAGER FÜR

Betty Bossi



Fasnacht à discrétion

Ob fasten oder feiern: Wir stellen Ihnen die feinsten Rezepte für die Fasnacht vor. Die gute alte **Basler Mehlsuppe** ist natürlich auch dabei.

*aus der Mühle, evtl. 2 Teelöffel Kümmel,
200 g Tilsiter; 250 g Freiburger Vacherin*

Guss 7 dl Milch, 6 Eier; 1 Teelöffel Salz,
*Pfeffer aus der Mühle, 1/2 Teelöffel
Muskat*

Vor- und zubereiten ca. 45 Min.

Backen ca. 45 Min.

► Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Milch dazugiessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig auswallen, ins vorbereitete Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen. Für den Belag Butter in einer weiten beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Zucker begeben, andämpfen, Apfelwein dazugiessen. Zwiebeln unter gelegentlichem Wenden ca. 30 Min. dämpfen, bis sie goldgelb sind und alle Flüssigkeit eingekocht ist, würzen. Herausnehmen, in einer Schüssel auskühlen. Den Käse an der Röstiraffel dazureiben, gut mischen, auf dem Teigboden verteilen.

Für den Guss Milch und alle Zutaten bis und mit Muskat gut verrühren, über die Zwiebelmasse giessen.

Backen ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 220 Grad reduzieren, ca. 30 Min. weiterbacken.