

Sendung: Siesta  
Datum: Donnerstag, 19. Februar 2004  
Sendezeit: 14.00–15.00 Uhr ca.  
Redaktion: Anne-Käthi Zweidler

---

## **Solothurner Mehlsuppe**

für eine Fasnachtsgesellschaft von 10 Personen

- 200g Mehl
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 2 dl Rotwein
- 3 Liter Bouillon
- Pfeffer und ev. Salz
- geriebener Sbrinz

- Zwiebel fein hacken
- Mehl (ohne Fett) unter ständigem Rühren in einer Gusseisen-Pfanne goldgelb rösten (Achtung: keine beschichtete Pfanne nehmen, da Belag verbrennt)
- geröstetes Mehl in Schüssel geben zum erkalten
- gehackte Zwiebel in Butter dünsten
- mit dem gerösteten Mehl bestäuben, so dass eine Art Teig entsteht
- diesen Teig mit Rotwein und Bouillon auflösen und mindestens eine Stunde köcheln lassen
- durch Sieb passieren
- ev. mit Pfeffer abschmecken
- zusammen mit geriebenem Sbrinz servieren



## **Gefüllte Focaccia mit Fontinakäse und Salbei**

### Grundrezept Focaccia

- etwas Olivenöl
- einige frische Salbeiblätter
- 200g Fontina Käse, mit der Röstiraffel gerieben
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- ev. nach Belieben einige Scheiben Gewürz- oder Parmaschinken

Den Teig in ein grosses, ca. 1,5-2 cm dickes Rechteck ausrollen. Die eine Hälfte des Teigs mit etwas Olivenöl einschmieren. Darauf den geriebenen Fontinakäse legen, diesen mit etwas frischem Pfeffer und Salz würzen - mit einigen Salbeiblättern und nach Belieben etwas Gewürz- oder Parmaschinken belegen.

Die andere Teighälfte auf die belegte Klappen - drücken sie die Ränder gut zusammen, damit der Käse beim Backen nicht ausläuft! Ev. den Teig umschlagen, damit er gut auf dem Blech liegt und die Focaccia gut verschlossen ist.

Mit etwas Olivenöl einschmieren, mit einigen Salbeiblättern oder anderen frischen Kräutern wie Rosmarin, Oregano oder Thymian dekorieren.

Die Focaccia um Doppelte aufgehen lassen, dann bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. Gut auskühlen - danach in Dreiecke schneiden.

Ergibt einen wunderbaren Snack, passt auch zu Suppe oder Salat.