Typ: Suppe

Quelle: Brigitte Extra 25/95, S. 12

Bemerkungen:

Zutaten: 500 g mehlig-kochende Kartoffeln
4 Fenchelknollen (zusammen ca 1 kg)
2 Zwiebeln
1 L Gemüsebrühe
50 g Butter
1 TL Fenchelsamen
1 Becher Crème Fraiche (200 g)
Salz, Pfeffer,
1 unbehandelte Zitrone

Rezept: Kartoffeln schälen und grob würfeln. Fenchel vierteln, das Grün abschneiden und aufheben. Den festen Fenchelstrunk keilförmig ausschneiden und in Streifen schneiden

Zwiebeln abziehen, würfeln und in heißem Fett glasig dünsten. Kartoffeln, Fenchel und Fenchelsamen dazugeben und kurz mitdünsten. Gemüsebrühe zugeben und alles 15 min kochen.

Die Hälfte des Gemüses aus der Suppe heben und den Rest pürieren. Kartoffel- und Fenchelstücke wieder in die Suppe geben. Crème Fraiche unter die Suppe geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgeriebene Zitronenschale dazugeben.

Zum Servieren Fenchelgrün grob hacken und über die Suppe streuen.