

Fenchelcremesuppe

4-Personen

Zutaten:

400 - gr Fenchel
3 - dl Gemüsebouillon
1 - dl Weisswein
1 - dl Rahm
etwas - Salz
etwas - weisser Pfeffer

Zubereitung:

Fenchel rüsten und in Stücke schneiden, dabei das Fenchelkraut zur Seite legen.
Die grünen oberen Enden des Gemüses zurückbehalten und in feine Streifen schneiden.

Die Gemüsebouillon und den Weisswein zusammen aufkochen, die Fenchelstreifen darin 2-Minuten blanchieren, herausnehmen und Warmstellen.

Die Fenchelstücke in die Bouillon geben, zugedeckt Weichkochen. Mit der Kochflüssigkeit Pürieren, durch ein Sieb streichen und wieder in die Pfanne zurückgeben.

Den Rahm unter Rühren mit dem Schwingbesen beigeben, die Suppe nur noch heiss werden lassen, nicht mehr kochen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in vorgewärmte Teller oder Tassen anrichten. Das gehackte Fenchelkraut und die blanchierten Fenchelstreifen auf der Suppe verteilen.