

Fenchelsuppe



Fenchel mag sicherlich nicht jeder und wenige wissen mit ihm in der Küche überhaupt etwas anzufangen.

Dabei lässt er sich in der Küche sehr vielseitig verwenden.

Sein Samen ist ein Grundbestandteil jeder Brotgewürzmischung und als Teeaufguss beruhigt er den Magen.

Sehr schmackhafte Salate wie auch Gemüse- und Fischgerichte verdanken seiner Knolle ihre besondere Note.

Zutaten

- ca. 400g Fenchel (etwa eine Knolle)
- 1 Zwiebel
- 700ml Gemüsebrühe
- 2 EL Butter
- 2 EL Anislikör
- 2 Scheiben Toastbrot
- Prise Salz und schwarzer Pfeffer
- 150g Creme fraiche
- Prise Cayennepfeffer
- 2 Zweige Dill

Zubereitung

Das Fenchelgrün wird abgezupft und zur Seite gelegt.

Der Fenchel wird danach geputzt, halbiert und der Strunk keilförmig entfernt.

Dann schneidet man die Fenchelhälften in Scheiben und schließlich quer in Würfeln.

Die Zwiebel wird anschließend klein gehackt.

Mit ein Esslöffel Butter wird die Zwiebel ca. fünf Minuten in einem Topf glasig erhitzt.

Der Fenchel wird danach hinzugegeben und ebenfalls ca. 5 Minuten mit angeschwitz.

Schliesslich löscht man den Fenchel mit zwei Esslöffel Anislikör ab um dann die heiße Gemüsebrühe

hinzugeben und die Suppe etwa eine halbe Stunde bei geringer Hitze zu garen.

Die Croutonzubereitung kennt jede Hausfrau. Man schneidet die Toastscheiben in Würfel und bratet sie mit der restlichen Butter in einer Pfanne langsam goldgelb an und schmeckt sie zum Schluss mit Salz und Pfeffer wie auch Cayennepfeffer ab.

Die Brotwürfel werden dann noch auf Küchenkrepp getrocknet.

Die Fenchelsuppe wird danach mit einem Pürierstab angegangen und das Creme fraiche untergerührt.

Die Suppe abermals kurz aufkochen und erneut mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Der Dill wird gewaschen und getrocknet. Die Blättchen werden abgezupft und am besten mit der Kräuterwiege feingehackt.

Der Dill und der übriggebliebene Anislikör wird schlussendlich kurz vor dem Servieren hinzugefügt. Die Suppenteller werden noch mit dem aufgehobenem Fenchelgrün dekoriert.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Vorspeisen](#), [Suppen](#), [Fenchel](#), [Anis](#), [Dill](#)]

From:

<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:

<https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/suppen/fenchelsuppe>

Last update: **11.11.2023 20:15**

