



Fenchelcrèmesuppe

1-2	Fenchel (ca. 400 gr.)	rüsten und in Stücke schneiden, dabei das Fenchelkraut zur Seite legen. Die grünen, oberen Enden des Gemüses zurückbehalten und in feine Streifen schneiden.
3 dl	Bouillon	
1 dl	Weisswein	zusammen aufkochen, die Fenchelstreifen darin ca. 2 Minuten blanchieren, herausnehmen, warmstellen. Die Fenchelstücke in die Bouillon geben und zugedeckt weichkochen. Mit der Kochflüssigkeit pürieren, durch ein Sieb streichen und wieder in die Pfanne zurückgeben.
1 dl	Rahm	unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, Suppe nur heiss werden lassen.
	Salz, weisser Pfeffer	Suppe abschmecken

Tipp:

Nach dem gleichen Rezept kann auch eine Broccoli-, Sellerie-, Rüeбли-, oder Blumenkohlsuppe zubereitet werden.

Servieren: Die Suppe in vorgewärmte Tassen oder Teller anrichten. Das gehackte Fenchelkraut und die blanchierten Fenchelstreifen auf der Suppe verteilen.

