



Fenchelsuppe

Eigentlich ging ich davon aus, dass sich der Winter 2018/2019 verabschiedet hat. Doch dem ist nicht so. Theoretisch hätte es man ja ahnen können ;-). Das Wetter macht im Moment gerade was es will.

Wir durchleben in einem Tag die vier Jahreszeiten....hahhahahah

Wenn es draussen hudelt und stürmt, bereite ich sehr gerne eine warme Suppe zu. Heute wird es eine Fenchelsuppe sein. In der Regel essen wir unseren Fenchel roh. Ich liebe es, ihn wie einen Apfel abzubeissen. Oder als Salat mit feinen Orangen. Das Rezept dazu findet ihr [hier](#).

... und ganz ehrlich. Ich mag nur italienischer Fenchel. Obwohl ich regional und saisonal einkaufen möchte (funktioniert nicht durchs Band durch), Schweizer Fenchel schafft es nicht in meinen Einkaufskorb. Er schmeckt anders als der italienische. Es tut mir wirklich leid, aber es ist so. Er unterscheidet sich auch im Aussehen.

Als Tochter von Italienern bin ich bestimmt entschuldigt, wenn ich auf italienisches Gemüse oder Früchte zurückgreife ;-)

Zutaten für 4 – 5 Personen

ca. 700 g Fenchel, bereits geputzt

1 EL Butter

750 ml Gemüsebrühe

50 ml Noilly Prat

50 ml Rahm (Sahne)

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung in der Pfanne

Die äusseren Blätter des Fenchels entfernen und unter fliessendem Wasser waschen. Fenchel in dünne Scheiben schneiden. Etwas Fenchel-Grün für die Dekoration beiseite Stellen.



In einer weiten Pfanne die Butter zerlassen. Die geschnittenen Fenchelstücke dazu geben und kurz mitdünsten.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen und auf mittlerem Feuer ca. 20 Minuten köcheln lassen oder solange, bis das Gemüse gar ist.

Ist das Gemüse gekocht, mit dem Stabmixer das ganze pürieren.

Mit Noilly Prat, Rahm (Sahne) und den Gewürzen abschmecken. Gut vermischen.

In vorgewärmte Tassen oder Teller geben. Mit etwas Fenchel-Grün Suppe ausgarnieren.

Zubereitung im Thermomix

Die äusseren Blätter des Fenchels entfernen und unter fliessendem Wasser waschen. Fenchel in ca. 3x3 cm Stück schneiden. Etwas grün für die Dekoration beiseite Stellen.

In den Mixtopf des Thermomixes geben. Mit Deckel verschliessen. 7 Sekunde/Stufe 6 zerkleinern.

Butter dazu geben. 3 Minuten/100°/Stufe 2 andünsten.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen und während 20 Minuten/100°/Stufe 2 kochen lassen.

Am Schluss während 20 Sekunden von Stufe 4 steigend auf Stufe 9 Suppe pürieren.

Noilly Prat, Rahm (Sahne) und Gewürz dazu geben und nochmals 10 Sekunden auf Stufe 4 vermischen.

In vorgewärmte Tassen oder Teller geben und mit dem Fenchelgrün ausdekorieren.

