



Fenchel-Suppe süß-sauer

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

4 Fenchelknollen
4 m.gr. Kartoffeln
2 Zwiebeln
2 EL Öl
1 EL Honig
1 EL (milder) Essig

600 ml Gemüsebrühe

4 Scheiben Toast
½ Knoblauchzehe

2 EL Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

Den Fenchel waschen und in Streifen schneiden.
Die Kartoffeln schälen und in Würfel von etwa 2 cm schneiden.
Die Zwiebeln schälen, in grobe Streifen schneiden und in etwas Öl kräftig anbraten.
Nach wenigen Minuten den Honig zufügen und unter Rühren karamellisieren lassen. Dann sofort mit dem Essig ablöschen.
Nach einer weiteren Minute das übrige Gemüse dazugeben und mit der Brühe aufgießen, sodass gerade alles bedeckt ist.
Das Ganze nun etwa 15 Minuten bei geschlossenem Deckel und auf kleiner Flamme köcheln lassen.
Währenddessen das Toast tosten und im noch warmen Zustand eine aufgeschnittene Knoblauchzehe darauf reiben.
Wenn Kartoffeln und Fenchel gar sind, die Suppe vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab bis zur gewünschten Konsistenz pürieren.
Dann die Sahne einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Die Suppe zusammen mit dem Toast servieren.