

Rezept

Fenchel-Kartoffel-Suppe

Ein Rezept von Fenchel-Kartoffel-Suppe, am 12.08.2024

Zutaten

700 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	1 Knoblauchzehe
500 g Fenchel	1 Stange Lauch
3 EL Öl	1 Lorbeerblatt
900 ml Hühnerbrühe	1 EL Pernod (nach Belieben)
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und klein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Fenchel waschen, das untere harte Ende abschneiden, den Fenchel halbieren und in feine Scheiben schneiden. Lauch putzen, gründlich waschen und klein schneiden.
2. In einem großen Topf das Öl erhitzen, das Gemüse und das Lorbeerblatt darin 2-3 Min. unter Rühren andünsten. Die Hühnerbrühe zufügen und alles ca. 20 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen, bis das Gemüse gar ist. Vor dem Servieren das Lorbeerblatt entfernen und nach Belieben den Pernod einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.