

Rezept

Fenchelsuppe mit geräuchertem Speck

Ein Rezept von Fenchelsuppe mit geräuchertem Speck, am 09.06.2026

Zutaten

1 Zwiebel	50 g geräucherter Bauchspeck
500 g Fenchel	2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	3/4 l ¾ l Hühnerbrühe
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL gehackte Petersilie	4- 6 Scheiben 4-6 Scheiben italienisches Landbrot (ersatzweise ciabatta)
5 EL Olivenöl extra vergine	30 g Pecorino, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

- 1.** Zwiebel und Speck fein würfeln. Den Fenchel waschen und putzen, die Stängel abschneiden, das Grün beiseite legen. Die Fenchelknollen längs vierteln, vom Strunk befreien und klein würfeln.
- 2.** Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Speck darin glasig anschwitzen. Den Fenchel hinzufügen und 2-3 Min. mitbraten. Tomatenmark unterrühren, kurz umrühren und die Brühe angießen.
- 3.** Das Ganze zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und die Suppe etwa 30 Min. zugedeckt köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fenchelgrün fein schneiden und die Hälfte davon sowie 1 EL gehackte Petersilie unterrühren.
- 4.** Die Brotscheiben in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten knusprig rösten.
- 5.** Die Suppe in eine Terrine füllen. Die Brotscheiben auf die Suppe legen, mit Öl beträufeln, mit dem geriebenen Käse und den restlichen Kräutern bestreuen.