

Fenchel-Cremesuppe

Die einfache Fenchel-Cremesuppe mit Kartoffeln und Schlagobers eignet sich ideal für ein gesundes Mittagessen oder als aromatisches Vorspeisen-Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 Stk.	Fenchelknollen
150 g	Kartoffeln
1 Stk.	Zwiebel (große)
1 EL	Butterschmalz (oder Pflanzenöl)
1 l	Gemüsebrühe
100 ml	Schlagobers
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die einfache **Fenchel-Cremesuppe** den Fenchel putzen, das Grün für später beiseitelegen und die Knollen in kleine Stücke schneiden. Die [Kartoffeln](#) schälen und ebenfalls würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
2. Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Die Gemüsebrühe in den Topf gießen und Fenchel sowie Kartoffeln hinzufügen. Alles etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
3. Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe kurz abkühlen lassen. Anschließend mit einem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Das Schlagobers unterrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach nicht mehr aufkochen lassen, damit die cremige Konsistenz erhalten bleibt. Die Fenchel-Cremesuppe in Schalen anrichten und mit fein gehacktem Fenchelgrün garnieren.

[hier bestellen](#)

Topfset Edelstahl 2-teilig
Unsere Empfehlung



Tipp

Passend zur Fenchel-Cremesuppe ein frisches Baguette oder knuspriges Vollkornbrot reichen.