Fenchel-Suppe mit Safran

Ein wunderbar bekömmliches Rezept für alle Suppenfreunde: Die Fenchel-Suppe mit Safran verwöhnt den Gaumen mit ihren Aromen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

120 g	Kartoffeln (mehlige)
220 g	Fenchel
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Öl
600 ml	Wasser
1 Würfel	Bouillon
100 ml	Milch
2 Messerspitzen	Safranpulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
100 ml	Weißwein
100 ml	Schlagobers
	Safranfäden (zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Für die Fenchel-Suppe mit Safran zuerst Zwiebeln und Kartoffeln schälen und klein würfeln. Fenchel waschen, putzen, Strunk entfernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

2. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Fenchel und Kartoffel dazugeben und kurz anrösten. Mit Wasser ablöschen und Bouillonwürfel darin unter Rühren auflösen. Alles 30 Minuten köcheln lassen.

3. Milch hinzufügen und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Safranpulver dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Weißwein zugießen und Suppe einmal aufkochen lassen. Schlagobers unterrühren und die Suppe auf Tellern anrichten. Mit Safranfäden garnieren und servieren.

Tipp

Zur Fenchel-Suppe mit Safran schmeckt knuspriges Baguette.