# Fenchelsuppe

Einfaches Rezept für alle, die den besonderen Geschmack des Wintergemüses lieben: Feine Fenchelsuppe mit Kartoffeln und Schalotten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Fenchel |
| 400 ml | Gemüsebrühe |
| 4 Stk. | Kartoffeln |
| 1 Stk. | Lorbeerblatt |
| 1 Schuss | Olivenöl |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Salz |
| 2 Stk. | Schalotten |
| 1 Schuss | Weißwein |

## Zubereitung

1. **Fenchelsuppe** ist ganz einfach zuzubereiten: Fenchel, Kartoffeln und Schalotten putzen und fein würfeln. Etwas Butter erhitzen und Gemüse darin kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt hinzufügen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

2. Bei Bedarf noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fenchelsuppe in vorgewärmten Tellern anrichten und mit Fenchelgrün dekoriert servieren.

## Tipp

Fenchelsuppe ist nicht nur lecker, sondern wegen ihrer verdauungsfördernden Wirkung auch gesund.