

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Fenchelsuppe**



(c) 123rf

**mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp**

Zubereitung

- Zwiebel fein hacken
- Fenchel rüsten und in grobe Stücke schneiden
- Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden
- Butter in einem Kochtopf schmelzen
- Zwiebeln im Butter dünsten
- Fenchel und Kartoffeln begeben und mitdünsten
- Mit dem Weisswein ablöschen und einreduzieren
- Mit der Gemüsebouillon auffüllen und zum Siedepunkt bringen
- Ca. 20 Minuten leicht sieden
- Die Suppe mit Hilfe eines Stabmixers fein pürieren und durch ein Sieb passieren
- Mit dem Vollrahm die Suppe verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zutaten

- 2 Fenchel
- 1 Zwiebel
- 120 g Kartoffeln
- 200 g Weisswein
- 1000 g Gemüsebouillon
- 200 g Vollrahm
- Salz, Pfeffer
- Butter