

Fenchelsuppe mit Karamellkartoffeln

Zutaten

3 Fenchelknollen
300 g Kartoffeln
150 ml Schmand
1 Bund Lauchzwiebeln
1 l Gemüsebrühe
1 EL Fenchelsaat
1 TL Estragon
Pfeffer und Salz
Öl
2 EL brauner Zucker
50 g Butter

Zubereitung

Fenchel und Lauchzwiebeln putzen, in kleine Stücke schneiden, vom Grün etwas zur Deko aufbewahren und in etwas Öl leicht anschwitzen. Mit Gemüsebrühe löschen, Estragon und Fenchelsaat dazugeben und 15 Min. köcheln lassen.

Mit dem Schneidstab pürieren, Schmand unterrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Kartoffeln schälen, 20 Min. kochen lassen und danach in der Pfanne in Butter schwenken. Den Zucker dazugeben und von beiden Seiten karamellisieren lassen.

Die Suppe auf Teller portionieren, Kartoffeln raufsetzen und mit etwas Grün der Lauchzwiebeln dekorieren.