

# Italienische Rezepte

## Crèmesuppe von Karamellisiertem Fenchel

Gattung: Fenchel, Italien, Suppe

---

### Zutaten

1 kg	FrISChe Fenchelknollen	Lorbeer
6 Essl.	Olivenöl	Tymian
	Kräuterstrauß	1 Liter Gemüse- oder Hühnerbrühe
	Zusammengebunden aus:	Salz
	Rosmarin	Pfeffer

---

Geputzten, gewaschenen und gut zerkleinerten Fenchel in einem großen Topf im mäßig heißen Öl zugedeckt anschwitzen. Ab und zu umrühren und aufpassen, dass nichts anbrennt. Nach 10 Minuten den Deckel abnehmen und den Fenchel bei nicht zu großer Hitze bräunen und gewissermaßen karamellisieren. Kräuterstrauß hinzufügen und mit der Brühe auffüllen. Zudecken und eine halbe Stunde köcheln. Hernach den Kräuterstrauß herausnehmen und den Inhalt des Topfes mit dem Pürierstab in eine nicht zu feine Creme verwandeln. mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.