

Fenchel-Weinsuppe



Eine wohlig-wärmende Suppe für kalte Tage...

Rezept

1. 1 Zwiebel, 500 g Fenchel, 250 g Kartoffeln, 1 Apfel 5 Sekunden / Stufe 7 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben.
2. 30 g Olivenöl zugeben und 5 Minuten / 120° / Stufe 1 dünsten.
3. 700 g Wasser, 100 g Weisswein, 1 TL Salz, 0,5 TL Pfeffer, 0,5 TL Curry und 1 TL Bouillon zugeben und 20 Minuten / 100° / Stufe 3 kochen.
4. 120 g Vollrahm zugeben und 1 Minute / Stufe 10 pürieren.

Zutaten

Für ca.5 Portionen

- 1 Zwiebel, geschält, halbiert
- 500 g Fenchel, in Stücken
- 250 g mehlig Kartoffeln, in Stücken
- 1 Apfel, geschält, geviertelt
- 30 g Olivenöl oder Bratbutter
- 700 g warmes Wasser
- 100 g Weisswein
- 1 TL Salz
- 0,5 TL Pfeffer
- 0,5 TL Curry
- 1 TL Bouillon
- 120 g Vollrahm