

Klare Fenchelsuppe

Rezept für **24 Personen**

Zutaten:

- 12 Zwiebeln
- 12 Knoblauchzehen
- 12 Möhren
- 3 kleine Knollen Sellerie
- 2,4 kg Fenchel – möglichst mit Grün
- 6 l Gemüsebrühe
- 1,5 l Weißwein
- 12 EL Olivenöl
- Pfeffer, Salz
- 6 Prisen Safranfäden

Zubereitung:

Zwiebeln, Karotten und Sellerieknollen putzen und grob in Würfel schneiden. Knoblauch putzen und in feine Scheiben schneiden.

Fenchel nur putzen, nicht klein schneiden. Das Fenchelgrün abtrennen und fein schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, dann gewürfeltes Gemüse mit anrösten.

Mit der Brühe auffüllen. Wenn diese kocht, den Fenchel hinzugeben und ca. 20 Minuten, d.h. bis der Fenchel weich ist, kochen lassen.

Den Fenchel aus dem Kochtopf nehmen, in Streifen schneiden und als Einlage zur Seite stellen, warm halten.

Die übrige Suppe abseihen. Das aufgefangene Gemüse kann anderweitig verwendet werden, z.B. mit Ei und Haferflocken verquirlt als Bratlinge zubereiten.

Die nun klare Suppe ohne Einlage mit dem Wein nochmals aufwallen lassen, Safranfäden hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Fenchelstreifen in Tellern anrichten, mit der Suppe begießen und mit Fenchelgrün bestreuen.