

Fenchel – Orangen Suppe mit Sauerrahm

3 Fenchel , **1 Zwiebel** fein schneiden und dünsten

½ TL Anis und **½ TL Fenchelsamen** dazugeben

gleichzeitig **6 dl kräftige Gemüsebouillon** heiss machen und zum Gemüse giessen

ca. 15 Min. ziehen lassen dann mit Handmixer pürieren

2 dl Orangensaft , **3 cl. Pistache** ,
nochmals warm machen, nicht mehr kochen !

vor dem Schöpfen fein geschnittenen Orangenstücke in den Teller geben

1 Löffel Sauerrahm auf die Suppe geben

mit frischem Brot servieren