

## Fenchelsuppe

### Zutaten für 4 Personen

500	g	Fenchel	In feine Scheiben schneiden.
2		Schalotten	Fein hacken.
2	EL	Butter	Aufschäumen, Fenchel und Schalotten andünsten.
6	dl	Hühnerbouillon	Ablöschen und aufkochen lassen. Mindestens 30 Minuten köcheln. Mit dem Stabmixer sehr fein pürieren ggf. Suppe durch ein Sieb passieren.
2	dl	Doppelrahm	Zur Suppe geben und aufkochen.
1	Prise	Cayenne-Pfeffer	Abschmecken.
		Salz, Pfeffer	Abschmecken.
2	cl	Pernod oder Pastis	Suppe parfümieren.
<b>Servieren</b>			Suppe mit etwas fein geschnittenem Fenchelkraut dekorieren.

