

*Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!*



## **A Brüah mit Fenchel ond Knoblauch für 4 Lüüt (Fenchel-Knoblauchsuppe für 4 Personen)**

- 100g Butter
- 3 Zwiebeln
- 3 Fenchelknollen
- 3 Knoblauchknollen
- 0,2 l Weißwein
- 1 l Rinderbrühe
- 50 ml Pernod
- Salz, Pfeffer, Estragon, Sternanis, Lorbeerblatt
- 50 ml kaltgepresstes Olivenöl
- 250g reife Kirschtomaten, geviertelt
- 100g Bergkäse

Zwiebeln schälen, Wurzel entfernen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Fenchel putzen und vom Strunk befreien (das Fenchelgrün Beiseite legen) und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

Zwiebel in Butter glasig schwitzen, jetzt den Fenchel (ohne Grün) zufügen und mitdünsten. Unter ständigem rühren leicht Farbe annehmen lassen und dann den Knoblauch kurz mitdünsten – der Knoblauch sollte kaum Farbe annehmen, da er sonst bitter wird.

Nun mit Pernod und Weißwein ablöschen und mit der Rinderbrühe aufgießen. Einen Zweig Estragon, 2 Lorbeerblätter und 3 Stück Sternanis beifügen, das Gemüse weich kochen und dabei die Suppe kräftig einreduzieren lassen. Wenn das Gemüse weich ist, Estragon, Lorbeerblatt und Anis entfernen und mit Salz und Brühpulver abschmecken.

Vor dem Servieren die Kirschtomaten zufügen, noch einmal aufkochen, mit einem Schuss Olivenöl beträufeln, mit fein gehacktem Fenchelgrün bestreuen und direkt servieren. Am Tisch frisch geriebenen Käse reichen und nach belieben zufügen.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!  
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

[www.walserstuba.at](http://www.walserstuba.at)  
[info@walserstuba.at](mailto:info@walserstuba.at)