

Fenchel-Gemüse

Für 4 Personen

4 Knollen Fenchel 4 EL Olivenöl 1 EL Zucker
2 EL Kräuteressig 1 EL Fenchelsamen 2 cl Anisschnaps
Pfeffer, Salz

Den Fenchel putzen, in dünne Scheiben schneiden und bei milder Hitze im Olivenöl andünsten. Nach etwa drei Minuten den Zucker, den Kräuteressig und die Fenchelsamen sowie Salz und Pfeffer hinzufügen. 20 bis 30 Minuten fertig garen. Nach Belieben zwei Zentiliter Anisschnaps an das Gemüse geben.

Horst Lichter am 20. September 2008