

# Kartoffel-Suppe mit schwarzem Knoblauch und Fenchel

## Für vier Personen

0,5 Zwiebel	300 g Kartoffeln	1 EL Butter, braun
0,5 TL Tomatenmark	750 ml Geflügelfond	150 g Sahne
2 Zehen Knoblauch, schwarz	1 TL Fenchelkörner	1 Zacken Sternanis
0,5 Zitrone	3-4 Zweige Fenchelgrün	1 EL Schnittlauchröllchen
Butter, Pfeffer, Salz		

Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Kartoffeln schälen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel in einem Topf bei milder Hitze in der braunen Butter anschwitzen. Das Tomatenmark hinein rühren und etwas mitschwitzen lassen. Die Kartoffeln dazu geben, mit Geflügelfond auffüllen und am Siedepunkt 20 bis 30 Minuten weich ziehen lassen. Die Sahne dazu geben und erhitzen. Eine schwarze Knoblauchzehe in Scheiben schneiden, mit etwas Butter in die Suppe geben und zu einer cremigen Suppe pürieren. Fenchelkörner und grob zerstoßenen Sternanis in eine Gewürzmühle füllen. Die Suppe mit etwas frisch gemahlener Fenchel-Anis-Mischung aus der Mühle und einigen Tropfen Zitronensaft oder Himbeeressig würzen. Mit Salz und Pfeffer abrunden. Den Bronzefenchel fein schneiden, unter die Suppe ziehen und beim Anrichten mit Schnittlauch bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 09. November 2012