

[[Hauptseite](#) | [Kategorien](#) | [Stichwortsuche](#) | [Volltextsuche](#) | [Titelliste](#)]

[Einloggen](#)

Fenchel-Birnen-Suppe

Rezeptnummer: 22891

Kategorie: [Vorspeisen, Suppen](#)

Menge: 2 Portionen

Stichworte: [Suppe](#) , [Fenchel](#) , [Birne](#)

| | |
|---|------------------|
| 1 | Birne |
| 1 | Fenchel |
| 1 | Gemüsebrühwürfel |
| | Sahne |

Zubereitung: Die Birne vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Die zarten Teile vom Fenchel kleinschneiden. Beides zusammen in Wasser mit einem Gemüsebrühwürfel weichkochen. Mit Sahne auffüllen, würzen und pürieren. Die Suppe in einem tiefen Teller servieren. Mit den Fenchelspitzen und Oliven dekorieren.

Notizen ()* :

: Quelle: Vox Videotext, Kochduell 22.05.1999

: Erfasst Am 26.05.1999 Von Heinz Thevis

(2)Die Rezeptesammlung der [Unix-AG](#), kochbuch@unix-ag.uni-kl.de