



Linsensuppe mit Fenchel und Bratwurst

Zutaten für 4 Portionen

- » 200 g Berg- oder Puy-Linsen
- » 1 Zwiebel
- » 2 Knoblauchzehen
- » 1 Fenchelknolle mit viel Grün
- » 300 g rohe Bratwürste
- » 2 EL Olivenöl
- » 1 TL Fenchelsamen
- » ½ TL Chiliflocken
- » 1 l Gemüsebrühe
- » 2 EL Pastis (franz. Anisschnaps) nach Belieben
- » 2 EL Sahne
- » ca. 1 EL Zitronensaft
- » Salz

Zubereitung

Vorbereitung

1. Linsen verlesen und mit ½ l Wasser zum Kochen bringen.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen, dann klein würfeln.

3. Fenchel waschen, welken Stellen und trockene Stielenden entfernen.

4. Fenchelgrün beiseitelegen, Fenchelknolle halbieren, vierteln und Strunk herausschneiden.

5. Fenchelviertel in 1–2 cm große Würfel schneiden.

6. Bratwürste in dünne Scheiben schneiden.

Zubereitung

1. Die Linsen in ca. 30 Minuten bei mittlerer bis schwacher Hitze und halb aufgelegtem Deckel bissfest kochen.

2. 1 EL Olivenöl in einem Suppentopf erhitzen und Fenchel, Zwiebel, Knoblauch, Fenchelsamen sowie Chiliflocken darin bei mittlerer Hitze andünsten, bis die Zwiebel glasig ist.

3. Brühe und nach Belieben Pastis zugeben und zum Kochen bringen.

4. Fenchel bei mittlerer Hitze in ca. 15 Minuten bissfest garen.

5. In einer Pfanne übriges Öl erhitzen und die Wurstscheiben bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten anbraten, bis sie gebräunt sind.

6. Linsen in ein Sieb gießen und zum Fenchel geben.

7. Sahne unterrühren und die Suppe mit Zitronensaft sowie Salz abschmecken.

8. Wurstscheiben untermischen und das Fenchelgrün fein hacken und vor dem Servieren auf die Suppe streuen.