

Currysuppe mit Fenchel

Zutaten

2 Fenchelknollen, *groß*

1 Zwiebel, *mittelgroß*

800 ml Gemüsebrühe

100 ml veganer Weißwein (*oder Wasser*)

100 ml Pflanzensahne

1 EL Curry

1 Lorbeerblatt

4 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer, schwarz, *gemahlen*

etwas Zitronen- oder Limettenschale, *gerieben*

Zubereitung

Etwas vom Fenchelgrün zum Garnieren beiseitelegen. Fenchel längs halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Eine gute Handvoll davon, mit 2 EL Olivenöl goldbraun anbraten, salzen und pfeffern und als Garnitur zur Seite stellen. Im restlichen Öl die feingehackte Zwiebel anrösten, den geschnittenen Fenchel dazu und etwas weiter anbraten. Curry dazugeben, kurz mitrösten und dann mit Weißwein und Wasser aufgießen, Salz und Lorbeerblatt dazugeben. Circa 20 min köcheln lassen, das Lorbeerblatt entfernen und die Suppe fein in einem guten Standmixer pürieren, am Ende noch die Pflanzensahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und die geriebene Zitronenschale begeben. Mit dem gebratenen Fenchel und ein wenig Fenchelgrün beim Anrichten garnieren.