

Gebratener Fenchel



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Weißwein	1/10 Liter
Olivenöl	4 Esslöffel
Fenchel	300 g
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	1 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	1/10 Liter
Zitronen	½ Stk.

Zubereitung:

Die Gemüsesuppe, den Wein, das Olivenöl und das Lorbeerblatt in eine Pfanne geben und aufkochen. Fenchel waschen, in Stücke schneiden und in die Pfanne zur köchelnden Flüssigkeit geben. Auf mittlere Stufe schalten und den Fenchel für ca. eine viertel Stunde garen lassen. Die Flüssigkeit verdampft langsam und der Fenchel wird dann langsam braun gebraten. Vorsicht, dass er nicht anbrennt! Wenn der Fenchel goldbraun ist, würzen, von der Platte nehmen und auskühlen lassen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Zitronenspalten und Fenchelgrün auf Tellern anrichten.

Sehr gut schmeckt der gebratene Fenchel auch zu einem Stück Fleisch als Beilage!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1340-Gebratener-Fenchel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at