



Turn- und Sportverein Elpersbüttel–Eesch e.V.

gegründet am 3.11.1965

Männerkochen am 5.12.2008

Fenchelsuppe mit Lachsstücken

Zutaten für ca. 10 Personen:

- | | | |
|-------------------------------|---|---|
| 4 Fenchelknollen | / | säubern, würfeln |
| 4 Gemüsezwiebeln | / | schälen, würfeln |
| 3 Knoblauchzehen | / | schälen, würfeln |
| 3 Liter Gemüsebrühe | / | mit Fenchel, Zwiebeln und Knoblauch aufsetzen,
>>> Gemüse zercochen und pürieren |
| Creme Fraiche | / | mit Creme Fraiche verfeinern, |
| Weißwein (Trocken) | / | mit Weißwein abschmecken, |
| Calvados oder Anislikör | / | nachwürzen mit Calvados oder Pernod |
| Worcestersauce | / | und evtl. etwas Worcestersauce |
| 3 x TK-Lachs | | zum Abschluss Lachswürfel als Einlage in der
Suppe heiß werden lassen. |