Fenchel-Kümmelsuppe mit Käseschnitte

Fenchel und Kümmel, beide mit anisartigen Geschmack, sind nicht jedermanns Sache. Doch wer sie mag, wird diese kräftige Suppe bestimmt lieben. Statt sie mit Brot und Käse zu servieren, gibt man eine gut gebackene Käseschnitte als Suppeneinlage dazu. Ein Tipp: Der leicht schmelzende und würzige Fribourger Vacherin eignet sich ausgezeichnet für die Käseschnitte.

Ein etwas aufwändigeres Käseschnitten-Rezept: Fribourger Käseschnitte mit Ei</i>

Zutaten (pro Portion)

150g	Fenchel
20g	Zwiebel
1Tl	Kümmel
3dl	Gemüsebouillon
	Pfeffer
	Bratbutter
1	kleinere Scheibe hartes Altbrot
1	Schuss Weisswein
50g	Fribourger Vacherin
1	Knoblauchzehe
1El	Vollrahm
	Muskatnuss, Pfeffer
	Paprika

Zubereitung

Fenchel zu kleinen Würfeln schneiden. Dabei den Storzen nicht herausschneiden, er ist das zarteste Teil des Fenchels. Falls Fenchelkraut vorhanden ist, dieses mitverwenden. Kümmel im Mörser grob zerstossen. Zwiebel hacken.

Fenchel, Zwiebel und Kümmel zusammen in Bratbutter ca. 3-4 Minuten dünsten. Bouillon zugiessen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer abschmecken.

Vacherin durch die Röstiraffel reiben. Die Knoblauchzehe dazupressen und den Rahm zugiessen. Vermischen und mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

Käseschnitte im auf 220° vorgeheizten Backofen 12-15 Minuten backen.

Suppe anrichten und die Käseschnitte inklusive dem ausgelaufenen und angrösteten Käse in die Suppe setzen. Mit Paprika bestreuen.