Fenchel gebacken

ZUTATEN

4 Fenchelknollen

50 g Zwiebel

1/8 l Rindsuppe

Salz, Mehl, Ei zum Panieren

Backfett zum herausbacken

ZUBEREITUNG

Fenchelknollen putzen, alle schlechten (harten) Außenteile wegschneiden.

Dann gut waschen und in Salzwasser 5 min überkochen, kalt abschwemmen.

Knollen halbieren, mit Zwiebelscheiben und Rindsuppe weichdünsten, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Scheiben panieren und in heißem Fett goldgelb backen.

© 4-Fenchel.docx