

Zutaten

- 2 Fenchelknollen
- Lorbeer, Thymian
- Olivenöl, weißer Balsamico, Salz, Zucker
- Saft einer Orange
- 0,1 l Brühe

Beilage

Geschmorter Fenchel

Entdecken Sie unser Rezept für geschmorten Fenchel! Einfach nachzukochen und perfekt für jedes Gericht. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Den Fenchel halbieren. Die Hälften jeweils in 4 gleichmäßige Spalten schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Fenchelspalten von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Zucker und Salz abschmecken, anschließend mit dem weißen Balsamicoessig ablöschen. Kräuter, Orangensaft und Brühe hinzugeben. Bei geschlossenem Deckel 5-7 Minuten schmoren.