

## Fenchel in Wein

### Zutaten für 2 Personen:

- 4 Fenchelknollen
- 0,3 l trockener Weisswein
- 1 EL Zitronensaft
- 20 g Butter
- 1 EL Mehl
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Fenchelknollen putzen, vierteln und in einen Kochtopf geben. Wein und Zitronensaft dazugießen, salzen und pfeffern. Ca. 30 Minuten dünsten, bis das Gemüse gar ist. Fenchelknollen herausnehmen und warm stellen. Weinsauce mit Mehlbutter (20 g Butter mit 1 EL Mehl verknetet) binden und über den Fenchel giessen.

