

Endiviensuppe

4-Personen

Zutaten:

2	-	Endivien mittelgross
1	-	Zwiebel
1	-	EL Butter
1	-	EL Mehl
1	-	liter Gemüsebouillon
2	-	Eigelb
4	-	EL Rahm
2	-	EL Bratbutter
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer schwarz aus der Mühle

Zubereitung:

Die Endivienblätter auslösen, waschen, gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. In der Butter hellgelb dünsten. Die Endivienstreifen zugeben und mitdünsten bis sie zusammengefallen sind.

Das Mehl darüber streuen und kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen.
Die Suppe 20-25 Minuten köcheln lassen.

Eigelb und Rahm zusammen verquirlen. Mit dem Schwingbesen unter die heisse Suppe rühren.
Sofort vom Feuer nehmen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In vorgewärmte Teller oder Suppentassen servieren