

## Endiviensuppe

### ZUTATEN

1 Endiviensalat  
40 g Butter  
30 g Mehl  
1 l Fleischbrühe  
Salz  
4 EL Sahne  
1 Eigelb

### ZUBEREITUNG

Den Endiviensalat waschen und fein schneiden. Dann gibt man ihn in eine Einbrenne aus Butter und Mehl und lässt ihn ein paar Minuten dünsten. Hierauf wird mit der Fleischbrühe langsam aufgegossen. 5-10 Minuten kochen lassen, dann pürieren. Die Suppe wird mit Salz abgeschmeckt und mit Sahne und einem Eigelb legiert.

