

Das Rezept

Frankfurter Grüne Sauce

- Ein Bündel mit den 7 Kräutern (Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpernelle, Sauerampfer und Schnittlauch)
- 200 g Schmand
- 100 g (3,5% Fett) Joghurt
- 2 hartgekochte Eier Größe M (oder 3 kleine)
- 1 EL scharfer Senf
- 4 EL neutrales Öl (z. B. Traubenkernöl)
- 1-2 EL milder Essig (z. B. Estragon)
- Etwas Zitronensaft
- Zucker
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 hart gekochte Eier für die Deko

Kräuter waschen und gut abtropfen lassen, dann fein mit dem Wiegemesser hacken. Es geht am besten, wenn die Kräutersorten einzeln gehackt und erst danach vermischt werden.

Schmand und Joghurt gut mit den Kräutern vermischen. Zwei Eigelb durch ein Sieb streichen und die Creme auch in die Mischung geben, dann eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Alle weiteren Zutaten nach und nach dazu geben und nach eigenem Geschmack würzen. Das übrig gebliebene hartgekochte Eiweiß in kleine Würfel schneiden und mit der Sauce vermischen.

Die Sauce anrichten, restliche hartgekochte Eier in Scheiben schneiden und um die Sauce legen.

Die „Grie Soß“ wird traditionell serviert mit Pellkartoffeln, Fisch oder gekochtes Fleisch, so wie Tafelspitz oder Ochsenbrust.