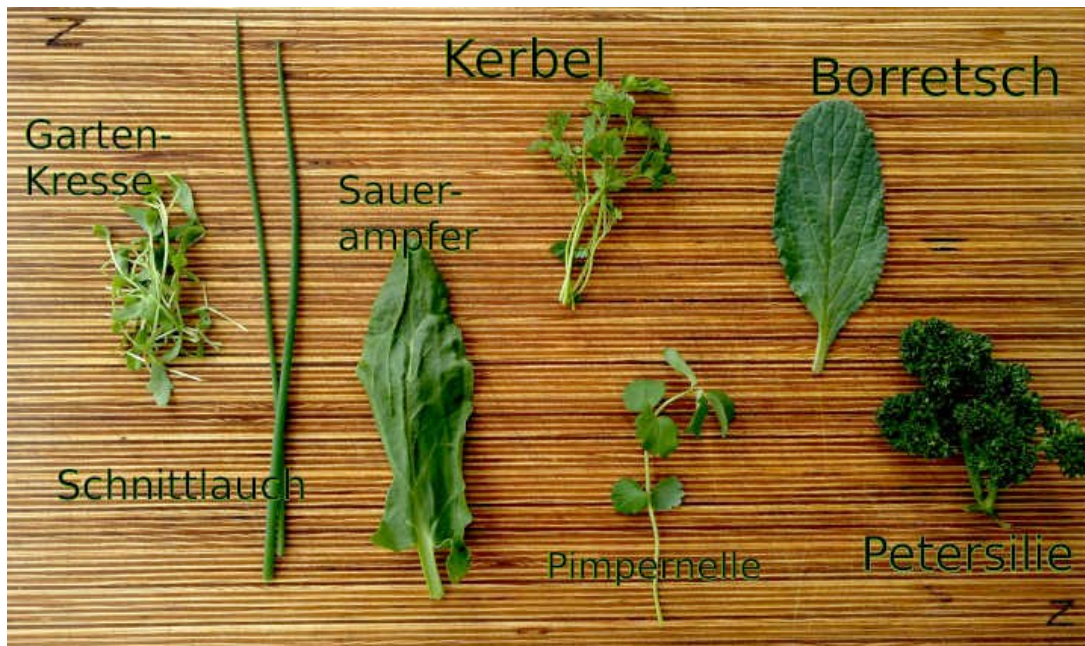


Frankfurter Grüne Soße

oder sieben Kräuter müssen es sein



Zutaten

- 200 g Kräutermischung* für Grüne Sauce
- 1 Becher Schmand (200 g)
- 1 Becher Saure Sahne (200g)
- 80 g Mayonaise
- 2 hartgekochte Eier für die Sauce plus 1-2 Eier pro Person
- 1/2 -1 Zehe Knoblauch
- 1 TI Senf
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 800 g Kartoffeln festkochend

Küchenhardware

- Messer und Schneidbrett
- Mixer oder Pürierstab
- Salatschleuder
- Topf für Kartoffeln

Zubereitung

1. Als erstes kochst du die Eier. 2 Brauchst du für das Grüne Soße Rezept, meist wird die Grüne Sauce mit halben hartgekochten Eiern serviert. Pro Person rechnet man mit 1-2 Eiern. Die Eier anstechen und in kaltes Wasser legen. Wenn das Wasser kocht, 5 Minuten kochen und dann raus nehmen.
Die Kräuter waschen und gut trocken Schleudern. Dann mit einem großen Messer auf ein Schneidbrett mit der Wiegetechnik kleinschneiden.
2. Für alle, die es feiner mögen, und so steigen die Chancen, dass auch Kids zugreifen geht es mit dem Mixer bzw. Pürierstab weiter.
Die kleingeschnittenen Kräuter kommen in den Mixer oder eine Schüssel. Jetzt gibst du den Schmand, die Saure Sahne und die zwei hartgekochten Eier dazu. Bei der Mayonaise nicht alles auf einmal, erst die Hälfte zugeben und alles fein pürieren. Dann mit Salz, Pfeffer, kleingeschnittener Knoblauchzehe und Zitronensaft abschmecken.
Fein püriert entfalten die Kräuter ihr volles Aroma und der Geschmack bekommt durch Salz und Zucker in Verbindung mit dem Fett im Schmand und Mayo noch etwas mehr Schub. Je nach Gusto, die restliche Mayo zugeben.

Traditionell wird die Frankfurter Grüße Soße mit 2-4 halben Eiern und Salz- / Pellkartoffeln serviert. Bratkartoffeln oder Tafelspitz sind ebenso gute Begleiter.

Das Rezept orientiert sich am Rezept, das Helmut Gote bei seiner Reportage über Hessische Spezialitäten vom Inhaber des Restaurants "zum Lahmen Esel" in Niederursel bekommen hat.



Bild von Boomie auf Pixabay

* Bei dir gibt es keine fertige Kräutermischung? Dann stell dir die Mischung selbst zusammen:

- 1 großer Bund glatte oder krause Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 5 Zweige Pimpinelle
- 1 kleiner Bund Kerbel
- 1 Kistchen Kresse
- 5 Blätter Borretsch
- 5 Blätter Sauerampfer