



Sauce

Frankfurter Grüne Sauce

Passt zu kaltem Fleisch, Eiern, wie auch zu Gemüse

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

| | |
|---------|--|
| 2,5 dl | Rahm (Sahne) oder 1,25 dl Rahm (Sahne) und 1,25 dl Yoghurt |
| 4 EL | Olivenöl (kalt gepresst) |
| 4 EL | Weinessig |
| 1 Stück | Zwiebel, ganz fein gehackt |
| 4 Stück | Hartgesottene Eier |
| 1-2 TL | Scharfer Senf (Dijon) |
| 1/2 TL | Salz |
| | Pfeffer aus der Mühle |

Kräuter:

| | |
|-----------|--------------|
| 1 Bund | Petersilie |
| 1 Bund | Schnittlauch |
| 1/2 Bund | Dill |
| 1/2 Bund | Kerbel |
| 1/2 Bund | Sauerampfer |
| 1/2 Bund | Boretsch |
| 1/2 Bund | Pimpinelle |
| 2 Stängel | Estragon |
| 2 Stängel | Liebstockel |

Zubereitung:

Kräuter
Zwiebel
Essig

Die Kräuter waschen, die Blätter vom Stängel zupfen und sehr fein hacken. Zusammen mit den Zwiebeln in eine Schüssel geben und mit dem Essig übergiessen. Zuge-
deckt 1/2 Stunde ziehen lassen.

Eier
Rahm, Salz, Pfeffer, Senf
Olivenöl

Die hartgekochten Eier schälen und fein hacken. Den Rahm mit den Eiern, Salz, Pfeffer und dem Senf verrühren und nach und nach unter ständigem Weiterrühren das Olivenöl hinzufügen.

Eingelegte Kräuter
Salz und Pfeffer

Zum Schluss die Sahnesauce gründlich mit den in Essig eingelegten Kräutern vermischen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und nochmals 1/2 Stunde zuge-
deckt in den Kühlschrank stellen.

Die Sauce vor dem Servieren gut durchrühren.

Hinweis:

Es spielt keine Rolle wenn eines der Kräuter fehlt oder durch ein anderes (wie z.B. Oregano, Thymi-
an, Basilikum, Majoran, etc.) ersetzt wird. Für dieses Rezept gibt es eine Unmenge von Varianten.
Jeder macht die Sauce auf seine Weise.