

Original Frankfurter Grüne Sauce

Zutaten:

Für 4 Personen

300 g Kräuter, die da sind:

krause Petersilie

Schnittlauch

Sauerampfer

Borretsch

Kresse

Kerbel

Pimpinelle

2 gekochte Eier

500 g saure Sahne, Schmand oder Creme fraiche, Dickmilch
(gemischt, nach Geschmack)

1 El Essig und Öl

Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kräuter mit den Milchprodukten im Mixer oder mit dem Pürrierstab solange bearbeiten, bis eine schöne grüne Farbe entstanden ist.
2. Eier und Gewürze dazu - abschmecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
3. Die Original Frankfurter Grüne Sauce wird mit frischen Pellkartoffeln und hartgekochten Eiern gereicht, über die die Sauce gegeben wird.
4. Es gehören in eine 'Original Frankfurter Grüne Soß' eben diese 7 Kräuter in die Sauce, die Pimpinelle kann zur Not durch Zitronenmelisse ersetzt werden. Dill gehört nicht hinein. Ein Esslöffel Senf ist nach Geschmack erlaubt - (dann Essig und Öl weglassen) - ein Sakrileg hingegen sind Mayonnaise, saure Gurken, Knoblauch oder Mittelmeerkräuter.