

Frankfurter Grüne Soße



Zutaten für vier Personen:

Kräutermischung für "Frankfurter Grüne Soße" (in München z.B. auf dem Viktualienmarkt erhältlich) oder eine Mischung aus

- Schnittlauch
- Sauerampfer
- Petersilie
- Brunnenkresse
- Bohnenkraut
- Dill
- Estragon
- Kerbel

2 hartgekochte Eier

200 g Schmand

1 TL Mayonnaise

Salz, Pfeffer aus der Mühle

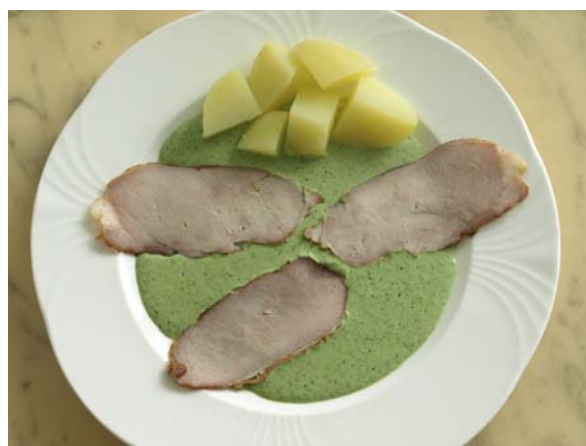
eine Prise Zucker

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

Zubereitung:

1. Eier hart kochen und schälen, grob zerteilen.
2. Kräuter kurz abbrausen und grob hacken.
3. Kräuter und Eier in hohen Mixbecher geben. Einen Becher Schmand dazu geben sowie einen TL Mayonnaise. Mit etwas Zucker, frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen.
4. Mit einem Stabmixer fein pürieren.



Hinweise:

Frankfurter Grüne Soße isst man zu Pellkartoffeln und dünn geschnittenem Braten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Grundrezepte, kalte Saucen, deutsch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter Stand 12.01.2023