

## Grüne Sauce – Frankfurter Art

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

11  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

4 Eier  
2 Teelöffel Senf (mittelscharf)  
50 ml Rapsöl  
150 g Schmand  
100 g Saure Sahne  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Schnittlauch  
1 Bund Kresse  
1 Bund Sauerampfer  
1 Bund Pimpinelle  
1 Bund Kerbel  
1 Bund Borretsch  
Salz, Pfeffer

Frankfurter **Grüne Sauce** gehört auf jeden Fall zu den **Basics**, die jeder (Hobby-) Koch beherrschen sollte. Und das ist auch gar kein Problem, weil du diese aromatische Sauce wirklich im Nu zubereiten kannst. Die Basis bilden Ei und 'ne Menge frische **Kräuter** – genau genommen sind es 7 an der Zahl. Welche das sind, siehst du in der Zutatenliste. Welche Kräuter magst du am liebsten? Du darfst dich da nämlich auch gerne austoben und variieren. Je mehr Kräuter, desto **grüner** die Sauce. Für die extra

**Cremigkeit** sorgen dann **Saure Sahne** und **Schmand**. Dazu passen **Pellkartoffeln** und ein extra Ei. Schon hungrig? Dann mal ran ans **Kräuterhacken** für würzige grüne Sauce!

-  
- 1 -  
Wasser in einem Topf erhitzen und Eier in kochendem Wasser ca. 11 Minuten lang hart kochen.

- 2 -  
Eier abschrecken, schälen und das Eiweiß vom dem Eigelb trennen. Eigelb durch ein feines Sieb streichen, Eiweiß fein hacken und zur Seite stellen.

- 3 -  
Eigelb mit Senf vermengen. Öl, Schmand und Saure Sahne unter die Eigelb-Mischung rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -  
Kräuter waschen, trocknen und fein hacken, bis grüner Saft austritt.

- 5 -  
Kräuter mit der Schmand-Mischung verrühren und mit dem Großteil des gehackten Eiweiß unterheben. Den Rest zum Garnieren verwenden.

- 6 -  
Kräuter mit der Schmand-Mischung verrühren und gehacktes Eiweiß unterheben.