

Soßen Rezepte

Frankfurter grüne Sauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Ei, Hessen, Kräuter, Öl, Sauce

25 g	Borretsch	10 g	Estragon
25 g	Kerbel	10 g	Dill
25 g	Kresse	10 g	Bohnenkraut
25 g	Petersilie	3	Eier, hart gekocht
25 g	Pimpernelle		Salz
25 g	Sauerampfer	3 Essl.	Weinessig
25 g	Schnittlauch	1/4 Liter	Öl
25 g	Junge Schalotten		

Alle Kräuter gründlich waschen, abtrocknen und ganz fein hacken. Die Eier ebenfalls hacken. Aus Salz, Essig und Öl eine Marinade rühren und mit den Kräutern und Eiern vermischen.

Schmeckt köstlich zu kaltem Braten, Ochsenfleisch, Fisch oder Folienkartoffeln.

TIPP: Wer's nicht gar so kalorienreich mag, kann ohne weiteres einen Teil des Öls durch Joghurt ersetzen.

MERKE: Es müssen mindestens 7 Kräuter sein, sonst ist es keine Grüne Sauce mehr, sondern "nur noch" eine Kräutersauce.