

Frankfurter Grüne Soße (Frankfotter Grie Soß) - Variante 1



Zutaten - Für 4 Portionen

- 50 g Borretsch
- 50 g Kerbel
- 50 g Kresse
- 50 g Petersilie
- 50 g Pimpinelle
- 50 g Sauerampfer
- 50 g Schnittlauch
- 2 – 10 hart gekochte Eier (je nach Vorliebe)
- 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 Zauberstab solange bearbeiten, bis eine schöne grüne Farbe entstanden ist.
2. Dann 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 Frankfotter Grie 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.**

1. Zubereitungszeit: 15 min + 2 Stunden Kühlzeit

Oma's Frankfurter Grüne Soße - Variante 2



Zutaten

- 50 g Borretsch
- 50 g Kerbel
- 50 g Kresse
- 50 g Petersilie
- 50 g Pimpinelle
- 50 g Sauerampfer
- 50 g Schnittlauch
- 10 Eier, hart gekocht
- 3 EL Senf, mittelscharf
- n. B. Liebstöckel (kann Verwendung finden)
- n. B. Zitronenmelisse (kann Verwendung finden)
- 0,2 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer, weiß
- 1 TL Zucker
- 3 EL Öl
- 750 ml Dickmilch
- 750 ml Sauerrahm
- 100 ml Milch (3,5 %)
- 1 EL Essig (Weinessig)

Zubereitung

1. Die Grüne Soße sollte immer mit mindestens 7 Kräutern angerichtet werden.

Dickmilch und Sauerrahm in eine große Salatschüssel geben und vorsichtig vermengen.

2. Mit 100 ml normaler Milch etwas verdünnen. Pfeffer, Salz, Zucker, Senf, Öl und Weinessig (Menge jeweils nach eigenem Geschmack) unterrühren.
3. Alle frischen Kräuter kurz und schnell in kaltem Wasser waschen. Abtropfen lassen und mit Haushaltspapier trockentupfen. Anschließend werden die Kräuter mit einem Messer oder Wiegemesser (evtl. auch Schere) geschnitten, keinesfalls mit Maschine oder im Fleischwolf zerkleinern. Hierbei würden die Pflanzenfasern zerquetscht, der Saft läuft aus und der Geschmack könnte sich nicht entfalten.
4. Die geschnittenen Kräuter zu der vermengten Dickmilch und Sauerrahm geben und mit dem Kochlöffel unterrühren - keinesfalls mit irgendwelchen Mixern bearbeiten.
5. Von den hart gekochten Eiern die Schale entfernen. Mit einem Eierschneider die Eier komplett mit Eidotter über Kreuz in kleine Würfel schneiden und der Grünen Soße zufügen.
6. Die Eier mit dem Kochlöffel gut unterrühren, bis sich die kleinen Eidotterwürfel auflösen haben und der Soße eine leicht gelbliche Farbe geben.
7. Die Soße ist richtig zubereitet worden, wenn die Dickmilch und der Sauerrahm leicht gelblich und nicht grün verfärbt ist. Bei weißer Soße waren die Eier zu klein oder zu wenig.
8. Damit sich der Kräutergeschmack vor dem Verzehren richtig entfalten kann, sollte man die Grüne Soße über mehrere Stunden zugedeckt in den Kühlschrank kühl stellen.

Als Beilage werden frisch gekochte Salzkartoffeln gereicht.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std