



# Frankfurter „Grüne Soße“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Traditionell „frankfurterisch“, zu kaltem Fleisch, Fisch, Eiern oder Pellkartoffeln

## Zutaten

- Grundsätzliches zur Frankfurter Grünen Soße:
- Sie sollte zu gleichen Teilen sieben frische Kräuter enthalten: Sauerampfer, Pimpernelle, Schnittlauch, Borretsch, Kerbel, Kresse, Kerbel und Petersilie.
- Die Mayonnaise habe ich durch Crème fraiche ersetzt.
- 200 g Crème fraiche
- 75 ml Milch oder besser Magermilch
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- 1 Teelöffel Senf
- 2 cl Walnuß Öl (wg. des guten, nussigen Geschmacks)
- 3 hart gekochte Eier, gehackt
- 5 El frische, gehackte Kräutermischung
- Etwas frischer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die grüne Soße:

### Schritt2

Die Kräuter waschen, zupfen, auf Küchentuch trocknen und nur grob vor schneiden, die Schalotte grob hacken.

### Schritt3

Mit den Kräutern und nur zwei Esslöffeln Crème fraiche, in einen Mixer geben. (Es geht auch mit

dem Zauberstab.)

#### **Schritt4**

Ausgiebig pürieren, die Kräuter recht klein zerteilen damit sie möglichst viel Farbe abgeben.

#### **Schritt5**

Salzen, pfeffern und den Senf, die restliche Crème fraiche und das Walnuss Öl unterrühren.

#### **Schritt6**

Ev. mit etwas Milch "schlank" verlängern und die gehackten Eier unterheben.

**Rezeptart:** Hessisch **Tags:** einfach, fisch, kräuter, lecker, preiswert, vielseitig, zu kaltem fleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frankfurter-gruene-sosse/>