

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/>