

# Frankfurter Grüne Soße

Zubereitung 15 Minuten.

Für 6 Personen.

Die möglichst frische Kräutermischung  
"Frankfurter Grüne Soße":

50 g Schnittlauch,  
75 g Petersilie,  
50 g Kerbel,  
50 g Kresse,  
50 g Sauerampfer,  
50 g Borretsch,  
25 g Estragon,  
25 g Dill,  
25 g Bohnenkraut.

Manchmal auch Zitronenmelisse, Maggikraut oder Brunnenkresse. Wenn du genau diese sieben Kräuter nicht hast, kannst du andere, die du gerne magst, verwenden – es müssen aber sieben verschiedene Kräuter sein.

200 g Sauerrahm, 10 % Fett  
1 kg Naturjoghurt, 2,8 % Fett  
1 TL Zucker 1 TL, gehäuft Senf  
1 TL, gehäuft Salz 6 Ei(er), hart gekocht

## Gloser:

Kräutermischung:  
krydderurteblanding  
Stiele: stilke  
Sauerrahm: Creme Fraiche  
geben: komme i  
Schüssel: skål  
ungefähre: ca.  
zugefügt: tilføjet  
Schnittlauch: purløg  
Kerbel: kørvel  
Kresse: karse  
Sauerampfer: skovsyre  
Borretsch: Hjulkrone  
Bohnenkraut: sar  
Maggikraut: løvstikke  
verschiedene: forskellige  
TL: teske  
gehäuft: med top på  
Essig: eddike

- 1 Die Kräutermischung waschen, die groben Stiele entfernen.
- 2 Mit dem Sauerrahm, Salz, Senf und Zucker in einen Küchenmixer mit Hackmesser geben und fein mixen.
- 3 In eine Schüssel umfüllen, den Joghurt zufügen. Gut umrühren.
- 4 Die hartgekochten Eier halbieren und zur Grünen Soße geben. Die Mengenangaben sind ungefähre Werte. Es kann auch etwas Zitronensaft zugefügt werden, oder Essig. Zur Frankfurter Grüne Sauce gibt es gekochte Pell- oder Salzkartoffeln, über die die Sauce gegeben wird. Das Gericht wird oft zu Ostern gegessen.