

Rezept

Frankfurter grüne Sauce

Ein Rezept von Frankfurter grüne Sauce, am 30.06.2024

Zutaten

2 EL Kräuternessig
Salz

3 EL Sonnenblumenöl

4 Eier (M)

1 EL scharfer Senf
Pfeffer

150 g saure Sahne

2 Bund gemischte Kräuter (für Frankfurter grüne Sauce: Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Kresse, Pimpinelle, Sauerampfer, Borretsch, manchmal auch mit Dill)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 400 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Den Essig mit dem Senf glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit einem Schneebesen nach und nach das Öl unterschlagen. Zuletzt die saure Sahne unterrühren.
2. Die Eier in ca. 10 Min. hart kochen, kalt abschrecken und pellen. Die Eier hacken oder würfeln – am einfachsten geht das mit einem Eierschneider. Dafür die Eier zuerst in Scheiben, dann in Streifen und zuletzt in kleine Würfel schneiden.
3. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Kräuter mit den Eiern unter die Sauce rühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.