



# Grüne Soße

für 4 Personen

## Zutaten

- Petersilie
- Schnittlauch
- Kerbel
- Sauerampfer
- Dill
- Borretsch
- Kresse
- Estragon
- Liebstöckel
- Zitronenmelisse
- 2 Zwiebeln
- 4 Eier, hartgekocht
- 1 Esslöffel Essig
- 2 Esslöffel Öl
- 1/4 Liter Schmand o. saure Sahne
- 150 Gramm Joghurt
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

Alle Kräuter (ca. 300 g) verlesen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Zusammen mit den abgezogenen Zwiebeln recht fein wiegen oder hacken und in eine große Schüssel geben. Mit Essig, Öl, Schmand und Joghurt verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt an einem kühlen Ort mindestens! 1 Stunde durchziehen lassen. Danach die hartgekochten Eier grob hacken und unterrühren. Nochmals mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken, etwa 15 Minuten durchziehen lassen und zu Pellkartoffeln servieren.

Info: Für die berühmt gewordene Frankfurter Grüne Sauce, die in ganz Hessen bekannt ist, gibt es unterschiedliche Zubereitungsarten. Man kann z.B. die hartgekochten Eigelb auslösen, durch ein Sieb streichen, zunächst mit Essig und Öl verrühren und erst dann alle anderen Zutaten unterrühren.



## Tipps und Tricks

Es gibt auch Rezepte nur mit Öl anstelle der sauren Sahne. Unerlässlich ist in jedem Fall die Mischung aus mindestens sieben frischen Kräutern.

