

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Energie

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Deutschland
Einfach freundlich



www.germany.travel



© DZT/Knut Pflaumer

Frankfurter Grüne Soße

In Frankfurt gibt es sogar ein eigenes Denkmal für die berühmte Soße, die immer aus genau 7 Kräutern hergestellt wird. Die weiteren Zutaten sind variabel, weshalb die Soße in jedem Restaurant etwas anders schmeckt.

Zutaten (4 Portionen)

- 1 Bund Grüne-Soße-Kräuter (Petersilie, Sauerampfer, Schnittlauch, Kerbel, Borretsch, Pimpinelle, Kresse)
- 250 g Schmand
- 250 g Joghurt oder saure Sahne
- 2 hartgekochte Eier
- 1–2 EL Senf
- Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Kurzrezept

1. Kräuter waschen und sehr fein hacken.
2. Schmand und Joghurt verrühren, Senf und Zitronensaft hinzugeben.
3. Kräuter und gehackte Eier unterheben.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, kalt stellen.
5. Klassisch mit Pellkartoffeln servieren.