

Frankfurter Grüne Soße

Frankfurt Green Sauce

200 g Sieben Kräuter
Pimpinelle · Schnittlauch · Borretsch · Kerbel
Sauerampfer · Petersilie · Kresse

Seven Herbs

*burnet · chives · borage · chervil
sorrel · parsley · cress*

Rezept für 6 Personen:

Kräuter waschen und trocken tupfen.

Schmand, Crème fraîche, Zitronensaft
und Salz & Pfeffer in einen
Standmixer geben.

Zuletzt die grob vorgehackten Kräuter
dazugeben (Stiele dürfen ruhig
dran bleiben).

Nun so lange mixen, bis die Soße eine
fein-stückige Konsistenz hat, in eine
Schüssel umfüllen und kühl genießen.

Traditionell wird die Soße mit gekochten
Eiern und Pell-, Salz- oder auch
Bratkartoffeln gegessen.

700 g Schmand
sour cream

200 g Crème fraîche
crème fraîche

10 g Salz & Pfeffer
salt & pepper

15 g Zitronensaft
lemon juice

Recipe for 6 people:

Wash the herbs and pat dry.

*Put the sour cream, crème fraîche,
lemon juice and salt & pepper
into a blender.*

*Finally, add the coarsely
chopped herbs
(the stems can stay on).*

*Now blend until the sauce has a fine,
chunky consistency, transfer to a
bowl and enjoy chilled.*

*Traditionally, the sauce is eaten with
boiled eggs and boiled (optionally in
their skin) or fried potatoes.*

