



biomobilstark



das Beste von Feld, Stall und Wiese

Rezept

der Woche

Frankfurter Grüne Soße

**Zutaten
für
2 - 4 Pers.
je nach
Beilage**

1 Päckchen Kräutermischung
Grüne Soße

6 Eier
1 TL grobkörniger Senf
Salz und Pfeffer
1 TL Zitronensaft
ca. 10 - 16 EL Rapsöl
1 Becher warme klare Brühe
(Rind oder Gemüse)
1 EL Creme Fraiche

dazu passen
Pellkartoffeln
Spargel und Pfannkuchen
Tafelspitz
Weißbrot

...

Zubereitung

Zwei Eier wachweich kochen und kalt abschrecken, schälen und vorsichtig halbieren. Die Eigelbe durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen, dazu den Senf, Salz, Pfeffer und den Zitronensaft geben. Alles mit einem Schneebesen verrühren, dann nach und nach das Öl zugeben, so dass eine Art feste Mayonnaise entsteht. Das Eiweiß in Würfel schneiden und unterheben.

Die Kräuter – jede Sorte für sich – verlesen und von harten Stielen befreien. Wenn erforderlich vorsichtig waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann jedes Kraut einzeln mit dem Hack- oder Wiegemesser fein zerkleinern. Die Kräuter portionsweise unter die Mayonnaise heben, die Masse wird nun schnell ziemlich trocken, deshalb die warme Brühe in kleinen Portionen (Teelöffel für Teelöffel) zugeben. Zum Schluss den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit der Creme Fraiche unterheben.

Die restlichen Eier nun ebenfalls wachweich kochen und auf der Grünen Soße anrichten.

Das war die Feinschmeckervariante.

Schneller und einfacher:

Die gehackten Kräuter (geht zur Not auch im Mixer, wenn Sie es keinem verraten) mit 250 g Schmand, 200 g saure Sahne und rund 100 g Joghurt verrühren. Die Eier hartkochen und würfeln, unterziehen. Mit wenig Essig, Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken.



Grüne Soße bekommen Sie bei uns vorraussichtlich bis ca. Mitte Juni