Rezept

Klassische Frankfurter Grie Soß

Ein Rezept von Klassische Frankfurter Grie Soß, am 29.04.2024

Zutaten

- **3** hart gekochte Eier
- **2 TL** scharfer Senf
- **150 g** gemischte Kräuter (z.B. 1 Kästchen Kresse, 1 Bund Schnittlauch, ½ Bund Petersilie, 30 g Kerbel, je 2 Zweige Pimpernelle und Sauerampfer, 4 Borretschblätter) oder 1 Bund Kräuter für Frankfurter Grüne Sauce
- 1-2 TL frisch gepresster Zitronensaft
- **2 EL** Weißweinessig
- ⅛ l Öl
- **150 g** saure Sahne
- **50 g** Sahne
- Salz
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Eier halbieren, Eigelbe herauslösen und durch ein feines Sieb streichen. Mit Essig und Senf verrühren. Öl im dünnen Strahl einlaufen lassen, dabei ständig schlagen, bis die Sauce cremig ist.

2. Die Kresse mit einer Schere abschneiden. Übrige Kräuter waschen, trockenschütteln, von den Stängeln abzupfen und fein hacken. Alle Kräuter mit der sauren Sahne und der Sahne in die Sauce rühren.

3. Das Eiweiß fein hacken und ebenfalls dazugeben. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Abgedeckt im Kühlschrank 30 Min. durchziehen lassen.