

Rezept

Deutscher Klassiker: Frankfurter Grüne Sauce

Ein Rezept von Deutscher Klassiker: Frankfurter Grüne Sauce, am 28.06.2026

Zutaten

1 Eigelb	1 TL Senf
1/8 l Öl	200 g saure Sahne
200 g Joghurt	1 kleine Zwiebel
250 g gemischte Kräuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch, Sauerampfer, Kerbel, Borretsch, Kresse, Pimpernelle, Zitronenmelisse)	Salz
	Pfeffer
	Zucker
1-2 EL Zitronensaft	2 hart gekochte Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Eigelb und Senf verrühren. Mit dem Schneebesen schlagen und das Öl langsam dazugießen, bis die Mayonnaise hell und cremig ist. Saure Sahne und Joghurt unterrühren.
2. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Kräuter verlesen, abbrausen und gut trockentupfen. Nicht zu fein hacken. Kräuter und Zwiebel unter die Sauce mischen, mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Zitronensaft abschmecken. Mindestens 30 Min. durchziehen lassen.
3. Eier pellen, grob hacken, unter die Sauce mischen und nochmals abschmecken.