

Rezept

Frankfurter Grüne Sauce mit Schmand

Ein Rezept von Frankfurter Grüne Sauce mit Schmand, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Schmand	300 g Dickmilch (saure Sahne geht auch, aber Joghurt nicht)
4 EL Mayonnaise	1 TL scharfer Senf
1 Spritzer Maggi (Jawohl!)	Salz
2 hart gekochte Eier	2 Hand voll Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Borretsch (bis hierhin unbedingt), Sauerampfer, Pimpinelle, Zitronenmelisse

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

- 1.** > Den Schmand mit Dickmilch, Mayonnaise, Senf, Maggi und Salz verrühren. Die Eier schälen und mit dem Eierschneider würfeln oder mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, dazugeben.

- 2.** > Wenn's geht, die Kräuter nicht waschen, ansonsten danach trockentupfen. Blätter abzupfen und mit den Schnittlauchhalmen fein hacken – auf einem feucht gewischtem Brett, das den Kräutersaft nicht aufsaugt. Zur Sauce geben, 15 Minuten stehen lassen.

- 3.** > Dazu gibt es noch warme hart gekochte Eier und Salzkartoffeln (keine Pellkartoffeln!), die auf dem Teller genussvoll mit der Sauce vermenschelt werden.