

Rezept

Frankfurter Grüne Sauce mit Weißweinessig

Ein Rezept von Frankfurter Grüne Sauce mit Weißweinessig, am 09.06.2026

Zutaten

4 ganz frische Eier (Größe M)	2 EL mittelscharfer Senf
2 EL Weißweinessig	8 EL Olivenöl
250 g saure Sahne	100 g gemischte Kräuter (möglichst 7 verschiedene wie Petersilie, Schnittlauch, Pimpinelle, Sauerampfer, Kresse, Borretsch, Kerbel)
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. 2 Eier in ca. 8 Min. hart kochen, in kaltem Wasser abkühlen lassen. Die kalten Eier pellen und fein hacken.
2. Inzwischen die übrigen 2 Eier trennen, Eiweiße anderweitig verwenden. Eigelbe in einer Schüssel mit Senf verrühren. Erst den Essig, dann nach und nach das Olivenöl mit dem Schneebesen kräftig unterschlagen, bis eine Mayonnaise entsteht. Die gehackten Eier und die saure Sahne unterrühren.
3. Kräuter waschen und trockenschütteln. Blätter fein hacken und unter die Sauce rühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.