

## Rezept

# Frankfurter grüne Sauce

Ein Rezept von Frankfurter grüne Sauce, am 18.12.2025

## Zutaten

**2 EL** Kräuteressig

Salz

**3 EL** Sonnenblumenöl

**4** Eier (M)

**1 EL** scharfer Senf

Pfeffer

**150 g** saure Sahne

**2 Bund** gemischte Kräuter (für Frankfurter grüne Sauce: Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Kresse Pimpinelle, Sauerampfer, Borretsch, manchmal auch mit Dill)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 400 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

- 1.** Den Essig mit dem Senf glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit einem Schneebesen nach und nach das Öl unterschlagen. Zuletzt die saure Sahne untermischen.

---

- 2.** Die Eier in ca. 10 Min. hart kochen, kalt abschrecken und pellen. Die Eier hacken oder würfeln – am einfachsten geht das mit einem Eierschneider. Dafür die Eier zuerst in Scheiben, dann in Streifen und zuletzt in kleine Würfel schneiden.

---

- 3.** Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Kräuter mit den Eiern unter die Sauce rühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.