

Jungs Kitchen

Frankfurter Grüne Sauce

Zutaten: Enthalten

- 1 Pck Frankfurter Grüne Soße fertige frische Kräutermischung
- 200 g Saure Sahne
- 200 g Schmand
- 1 Zitrone
- 5 Eier

Das finden Sie in ihrer Küche

- ½ TL Salz
- 1 TL Zucker/Honig
- Pfeffer
- 1 TL Senf mittelscharf

- Die Eier hart kochen und abkühlen lassen (15min)
- Kartoffel schälen und kochen.
- Die Kräuter grob vorhacken, damit sie sich nicht um die Messer des Mixers schlingen.
- Den Mixbecher zuerst mit Saurer Sahne und Schmand befüllen, dann Senf, Honig und die vorgehackten Kräuter darauf. Zum Schluss etwas guten Essig und etwas Salz dazugeben und ein hartgekochtes Ei.
- Den Mixer einschalten und aufpassen, dass die Soße zwar grün wird, aber feinstückig bleibt. Wir wollen keinen Smoothie machen! Immer wieder zwischendurch ausschalten und noch grobe Kräuter mit Hilfe eines Silikonspatels von den Wänden kratzen.
- Grüne Soße aus dem Mixer in eine Schüssel geben und noch einmal ggf. mit Salz und frisch gemahlenem weißem Pfeffer abschmecken.
- Optional: Die verbliebenen Eier pellen und mit einem Eierschneider zwei- bis dreimal schneiden, so dass Stifte oder Würfel entstehen. Diese unter die Soße rühren. Ist das nicht gewünscht, dann die Eier später einfach halbiert mit der Soße servieren. Die Grüne Soße für 2 Stunden kalt stellen, ehe ihr sie mit heißen Pell- oder Salzkartoffeln serviert.
- Kartoffel schälen und kochen.
- Die Grüne Sauce dazu servieren und genießen.

Jungs Bio



Regional gedacht - Regional gebracht