



Musi-Stars präsentieren ihre Osterrezepte

Die Amigos: Frankfurter Grüne Soße

Bernd und Karl- Heinz erklären uns, was das besondere an der Frankfurter Soße ist:

Genau sieben Kräuter müssen es sein! Die Frankfurter nehmen es mit den Kräutern ihrer Soße ganz genau und haben sogar offizielle Regeln zur Herkunftsbezeichnung beantragt. So darf sich die Frankfurter Grüne Soße offiziell nur als solche bezeichnen, wenn mindestens 70 Prozent der Kräuter aus der Region Frankfurt kommen und keine Art mehr als 30 Prozent der Gesamtmenge für sich beansprucht.

Diese Kräuter gehören in die Frankfurter Grüne Soße:

Borretsch: Hat einen erfrischenden Geschmack, der an Gurke erinnert

Kerbel: Schmeckt leicht pfeffrig, süßlich und der Geruch erinnert an Anis

Kresse: Scharf, erinnert an Rettich und Senf

Petersilie: Besonders würzig mit dezenter Schärfe

Pimpinelle: Das wohl unbekannteste Würzkräut der Grünen Soße besticht mit nussigem Aroma und leichter Bitternote

Sauerampfer: Schmeckt säuerlich-frisch

Schnittlauch: Lauchartig, kräftig würzig und scharf

Grüne Soße

Zutaten:

5 Eier

Quelle: ORF extra

Salz, Pfeffer

1-2 TL scharfer Senf

100 ml neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

100 g Schmand

100 g stichfeste saure Sahne

1 großer Bund gemischte Kräuter für Frankfurter Grüne Soße bzw. 150 g Kräuter (Kerbel, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Schnittlauch, Kresse und Borretsch)

Zubereitung:

Eier ca. 10 Minuten hart kochen, kalt abschrecken, pellen und halbieren. Jeweils das Eigelb herauslösen und mit einer kleinen Kelle oder einem Esslöffel durch ein Sieb in eine Schüssel streichen.

Eigelb mit Salz, Pfeffer und Senf würzen und verrühren.

Erst 100 ml Öl, dann 100 g Schmand nach und nach untermischen. Zuletzt 100 g saure Sahne einrühren.

Kräuter waschen und gut trocken schütteln. Grobe Stiele entfernen. Kräuter mit einem Wiegemesser oder mit einem großen Küchenmesser sehr fein hacken. Eiweiß in kleine Würfel schneiden. Kräuter und ca. 2/3 Eiweiß in die Grüne Soße rühren, nochmals abschmecken, in eine Schüssel füllen, und mit dem restlichen Eiweiß garnieren.

„Die Frankfurter grüne Soße kann natürlich auch zu Braten oder Tafelspitz gegessen werden. Wir lieben diese Soße aber ganz traditionell mit Pellkartoffel (gekochte Erdäpfel) und gekochten Eiern.“