



Frankfurter Grüne Soße



Üblich in Offenbach und Frankfurt ist es, die Kräuter für die Grüne Soße auf dem Wochenmarkt zu besorgen und sich vor dem Kauf von der Frische zu Überzeugen



Die Kräuter und die Zutaten liegen bereit: Ein Becher Joghurt und ein Becher Saure Sahne, eine Zitrone, ein bis zwei Zwiebeln, zwei bis drei hartgekochte Eier, sowie eine Messerspitze Senfpulver.



Die klassische Grüne Soße wird mit sieben verschiedenen fein gewiegten Kräutern der Saison zubereitet. Hervorragend harmonieren zum Beispiel Schnittlauch, Petersilie, Pimpinelle, Huflattich, Boretsch, Kresse und Kerbel

Fein gewiegt aber eben nicht zu fein sollen sie sein - die Kräuter - und ferner sollen vorher die Stengel entfernt sein. Der Dilletant spart sich die Arbeit und zermatscht das Ganze mitsamt Stengeln in der Küchenmaschine. ...Es soll ja auch Menschen geben, die Schnitzel in der Fritteuse zubereiten.



Fein gewürfelt: Zwiebeln und Eier im Ensemble mit den Kräutern, Zitronensaft, Senf, Pfeffer und Salz

nun wird die saure Sahne und der Joghurt untergehoben. Ein bis zwei Teelöffel (am besten selbstgemachte) Majonaise zur Verfeinerung... Die Grüne Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und einen halben Tag abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Pellkartoffel und Tafelspitz harmonieren hervorragend mit Grüner Soße

