



hr1-DOLCE VITA

Hartmut „Hardy“ Götzen

Frankfurter Grie Soß un Quellkadöffelscher

Für 2 Personen

ZUTATEN

200 g 7 Kräuter (Petersilie, Kerbel, Sauerampfer, Pimpernelle, Schnittlauch, Borretsch, Kresse)

2 gekochte Eier (vorher die Schale abmachen)

1 Gewürzgurke

1 geschälte Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL mittelscharfer Senf

100 g Mayonnaise

Salz, Pfeffer

Saft und geriebene Schale einer ½ Zitrone

Kartoffeln nach Belieben

ZUBEREITUNG

Alles mit den Kräutern klein und fein hacken, geriebene Knoblauchzehe, mittelscharfen Senf, Salz, Pfeffer, Saft und geriebene Zitronenschale, Mayonnaise dazugeben und alles mischen (Mayonnaise kann man selbst aus Eigelb und Öl herstellen oder aber fertig kaufen),

„Kartöffelchen könnt Ihr ja auch kochen“.

Anrichten mit 3 halben Eiern und den Kartöffelchen oder aber mit gekochtem Rindfleisch servieren.

Entgegen vieler Meinungen von Gästen aus dem Norden Deutschlands: Frankfurter Grie Soß wird „kalt“ serviert, die Kartöffelchen heiß, die halben Eier kalt und eventuell gekochtes Rindfleisch kalt oder warm.

Rezept aus dem Buch:

Hartmut Götzen

Unterm Dom. Von himmlischen Genüssen und irdischen Gaumenfreuden

Stefanie-Götzen-Verlag

ISBN 978-3980855808