



hr1-DOLCE VITA

Alfons Schuhbeck
Frankfurter Grüne Soße auf Bayerisch

ZUTATEN:
für ca. 170 Gramm

50 g gemischte Kräuter (z. B. Bärlauch,
Basilikum, Dill, Estragon, Kerbel, Petersilie,
Pimpinelle, Sauerampfer, Schnittlauch)
4–5 EL Olivenöl
1 TL scharfer Senf
2 EL Crème fraîche
Salz
Cayennepfeffer
Zucker
etwas Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Die Kräuter waschen und trockenschütteln, die Blätter von den groben Stielen zupfen und klein schneiden. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Kräuter mit dem Olivenöl in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Senf und die Crème fraîche unterrühren und die Grüne Sauce mit Salz, Cayennepfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen.

Tipp:

Diese Sauce wird typischerweise zu gekochtem Rindfleisch, zu Bratensülze oder einfach nur zu Pellkartoffeln serviert.