

Womit sich Eier am liebsten zudecken.

Heute hat euch Fessie ein besonderes Rezept mitgebracht: Frankfurter „Grie Soß“ (Grüne Soße). Sogar der Dichter Goethe soll diese Soße schon gekannt haben. Im Gegensatz zu vielen anderen Soßen wird die „Grie Soß“ kalt gegessen. In der Osterzeit ist sie besonders beliebt. Vielleicht, weil sie zu Eiern so gut aussieht. Und noch besser schmeckt.



In Frankfurt ist das Einkaufen der Zutaten einfacher als anderswo. Denn hier gibt es die leckeren Kräuter dafür bereits fertig abgepackt zu kaufen (ca. 250–300 g). Je nachdem, in welchem Monat man sie kauft, ist die Mischung unterschiedlich. **Petersilie** und **Schnittlauch** sind immer dabei. Meist auch **Dill**, **Sauerampfer**, **Zitronenmelisse**, **Estragon** oder **Borretsch**.

Außerdem braucht ihr noch:



1/4 Liter Schmand
150 g Joghurt



4 hart gekochte Eier

1 EL Essig
2 EL Öl
Einen Schuss Sahne
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer



Alle Kräuter waschen und abtropfen lassen. Dann möglichst fein schneiden. Am besten geht das mit einem so genannten **Wiegemesser** (das heißt so, weil es schneidet, indem man es hin und her wiegt).



Dann werden alle Zutaten außer den Eiern miteinander vermischt und mit **Salz** und **Pfeffer** gewürzt. An einem kühlen Ort sollte die Soße dann mindestens **1 Stunde** lang zugedeckt stehen („durchziehen“). Danach werden die **Eier grob gehackt** dazugegeben und alles noch einmal abgeschmeckt.



Während ihr leckere **Pellkartoffeln** und ein paar Eier kocht, kann die Soße dann noch einmal durchziehen.

Na, wie findet ihr Fessies Eier-Kartoffel-Soßen-Blume? So schön kann es bei euch auf dem Teller auch aussehen.

Guten Appetit!