

## Grüne Soße

(für 4 Personen)

4		Eier	in etwa 8 Minuten hart kochen, dann pellen und in grobe Stücke schneiden.
1	Pckg.	Kräuter für Grüne Sauce	waschen, trocken schütteln, verlesen und fein hacken oder mit einem Pürierstab oder mit der Küchenmaschine zerkleinern. Die Kräuter in einer Schüssel mit
200	g	Joghurt oder Buttermilch	,
400	g	Saure Sahne oder Schmand	und den Eiern verrühren. Mit
		Salz	,
		Pfeffer	und
		Zucker	abschmecken und die Soße für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.
1000	g	Kartoffeln	schälen und in Spalten schneiden. In einer Schüssel mit
3	EL	Olivenöl	und
1/2	TL	Salz	vermischen. Die Kartoffeln auf ein Backblech verteilen und bei 190° C im Backofen in etwa 45 Minuten goldgelb und knusprig werden lassen.

(EL = Esslöffel, TL = Teelöffel, Pckg. = Packung, g = Gramm)

In die „Frankfurter Grüne Soße“ gehören traditionell sieben Kräuter:

Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, und Schnittlauch,

Jede Kräuterart darf maximal 30 % der Gesamtmenge betragen und mindestens 70 % der Kräuter müssen aus der Frankfurter Region stammen.

Die beste Qualität haben die Kräuter im Mai.

In Mittelhessen gibt man zu den Kräutern (Borretsch, Dill, Schnittlauch, glatte Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Zitronenmelisse) auch fein gehackte Schalotten (Steckzwiebeln), Senf und Knoblauch, sowie Pfeffer, Zitronensaft und etwas Zucker dazu. Die hart gekochten Eier werden hier nicht gehackt, sondern nur in grobe Stücke geschnitten und zu den Kartoffeln gegeben. Als Soßenbasis wird Buttermilch verwendet, die entweder mit Schmand oder mit Saurer Sahne gemischt wird. Die Soße (mittelhessisch: *groine Suß*) wird traditionell zu Pell-, Salzkartoffeln oder (seltener) Backkartoffeln gereicht.