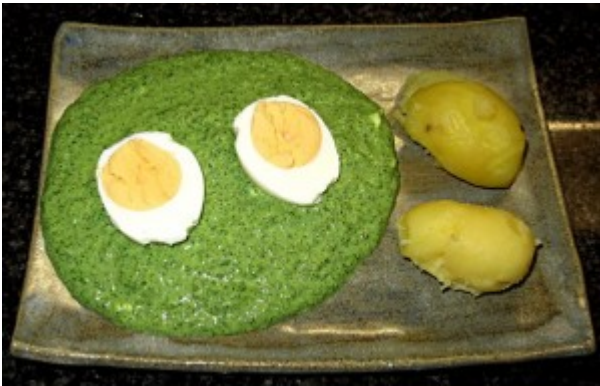


# Griee Sooß (Frankfurter Grüne Sauce)



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz

Griee Sooß grad so wie ich se erfunde hab im Jahr des Herrn 1755 als ich im Frühjahr mit der Lisbeth un dem Wölfche zur Gerbermiehl gerudert bin. Die Lisbeth hats dann uffgeschribbe weil ich hats damals net so mit de Wördder:

(Anmerkung: Der Wirt von de Gerbermiehl hatte damals noch keine Cooking Chef. Ich habs desdewesche e bissi aagebasst).

## **Zutaten:**

1 Packung Griee Sooß Kräuter (ca. 350g) aus Oberrad. (Es gehen auch welche vom Riedhof und sogar andere wenn die richtigen Kräuter drin sind: Petersilie, Borretsch, Kerbel, Sauerampfer, Schnittlauch Kresse und Pimpinelle)

2 Eier hartgekocht

1 EL Senf

2 EL Joghurt

2 EL Schmand

Essig oder Zitronensaft

Öl

Salz

## **Zubereitung:**

Die Kräuter belesen, waschen und mit dem Joghurt im Multi mit Messer klein schreddern. Dazu die Kräuter nach und nach in den

Multi geben und mit dem Spatel etwas nachdrücken wenn notwendig. Aber das bitte wirklich NUR bei stehender Maschine. Sonst gibts ein Spatel-Unglück.

Die zwei Eier halbieren und die Dotter in die Gewürzmühle geben. Senf und einen Spritzer (nicht mehr) Zitronensaft und 80ml Öl dazu. Das zu einer nicht so festen Mayonnaise schlagen.

Die Mayo, Schmand, Eiweiß zu den Kräutern in den Multi geben und kurz mixen. Nicht zu lange man soll noch Stücke vom Eiweiß sehen können.

Mit mehr Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren mit Pellkartoffeln, Tafelspitz, Ochsenbrust oder Eiern. Für eine Vorspeise tut es auch gerne ein halbiertes Wachtelei.

### **Variante:**

Wie wir sie beim Event in Neu-Isenburg gemacht haben. Nur mit Schmand, ohne Mayo und mit einem Wachtelei serviert.



### **Variante: Kassler Grüne Sauce**

Kräuter: Borretsch, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch, Dill, Zitronenmelisse

Sauce: 1/3 Schmand, 2/3 saure Sahne

Eier hart kochen, klein würfeln und untermischen.

---

# Kerbelschaumsuppe mit geräuchertem Lachs

Rezept von Stefan Dardas

## **Zutaten für 4 Personen:**

2 Schalotten, fein gehackt  
3 EL Butter  
200 g Kartoffeln, geschält und grob gewürfelt  
50 ml Weißwein  
1,2 Ltr. Geflügelbrühe  
100 g frischer Kerbel, gehackt  
300 g Crème fraîche  
Salz, Pfeffer, Muskat  
1-2 EL Zitronensaft  
4 – 6 Scheiben Räucherlachs

## **Zubereitung:**

Schalottenwürfel im heißen Fett bei Intervallrührstufe 3/Kochrührelement und 120 Grad glasig dünsten.

Kartoffelwürfel zugeben. Mit Weiswein ablöschen und Brühe angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Kerbel und Creme fraiche hinzufügen. Suppe in den Blender umfüllen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Räucherlachs in die Mitte des Suppentellers geben, mit

Kerbelblättchen garnieren.