



Zutaten

- 2 Eier
- 100 ml Öl
- 20 g scharfen Senf
- 1 Zitrone
- 1 Bund Frankfurter grüne Sauce Kräuter
- 60 g Schmand
- Salz, Pfeffer

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Frankfurter „Grüne Sauce“

Entdecken Sie das Rezept für die köstliche Frankfurter „Grüne Sauce“. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr.

So wird's gemacht:

1. Für die grüne Sauce ein Ei hart kochen. Das zweite Ei trennen und aus dem Eigelb mit dem Senf, etwas Zitronensaft und dem Öl eine Mayonnaise herstellen. Die Saure Sahne mit den Kräutern mixen, bis eine grüne Sauce entsteht. Die Saure Sahne unter die Mayonnaise rühren, das hart gekochte Ei pellen, hacken und zur Sauce geben. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Tafelspitz dünn aufschneiden, auf einem Teller oder Platte anrichten und die grüne Sauce darüber geben.