

Frankfurter „Grüne Soße“ wie zu Großmutter's Zeit

Zutaten:

¼ Liter saure Sahne	2 EL süße Sahne
1 Zitrone	2 Eier
200 g frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Sauerampfer, Kresse, Borretsch, Pimpinelle, Dill und Estragon (machen wir Ihnen gerne auf Bestellung fertig))	
2 Schalotten	200 g Quark
1 Knoblauchzehe	2 saure Gurken
Salz und Pfeffer	1 Prise Zucker
1 EL Senf	

Zubereitung:

Aus der sauren und der süßen Sahne, dem Saft der Zitrone, den fein gehackten Eiern und Gurken eine Soße rühren. Alle Kräuter waschen und trocken tupfen. Die Schalotten schälen und würfeln, ebenso den Knoblauch. Zusammen mit dem Senf zur Sauce geben.

Wichtig: Im Kühlschrank die Soße eine Stunde durchziehen lassen. Dann nochmals umrühren und mit Kräutern garnieren.

Dazu servieren wir in Bardowick gerne gekochtes Rindfleisch, Fisch oder gekochte Eier – aber vor allem natürlich Salzkartoffeln.

Guten Appetit wünsch Ihr „Gemüsestand“ Bardowicks.