

Frankfurter Grie Soß (für 4 Personen)

Folgende zuvor gewaschene und trocken getupfte Zutaten mit einem Wiegemesser sehr fein wiegen:

- 50 g Petersilie
 - 50 g Kerbel
 - 50 g Schnittlauch
 - 50 g Borretsch
 - 50 g Sauerampfer
 - 50 g Kresse
 - 50 g Pimpinelle.
-
- 10 hartgekochte Eier klein würfeln.
-
- 750 ml Dickmilch und
 - 750 ml Sauerrahm vermischen. Mit
 - 100 ml Milch verdünnen.

$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer (weiß), Salz, 1 TL Zucker, 3 EL Senf, 3 EL Öl und 1 EL Weißweinessig (nach Belieben) unterrühren.

Zunächst die Kräuter einrühren, danach die gewürfelten Eier solange mit einem Kochlöffel einrühren, bis die Soße gelblich ist.

Die Frankfurter Grie Soß abgedeckt über mehrere Stunden kalt stellen. Dazu passen Salz- oder Pellkartoffeln.