

Grüne Soße

Grüne Soße ist eine hessische Spezialität, von der es heißt, dass schon Goethe sie besonders geliebt hat. Es soll aber nicht wahr sein, dass Goethes Mutter die „Grie Sooß“ erfunden hat, wie oft behauptet wird. Rezepte gibt es unzählige, hier ein zeitgemäßes.

1 Bd Grüne Soße Kräuter-Mix – 2–3 Eier – 500g Magerquark – 1 x Jogurt – 1 x Sauerrahm – Salz, Pfeffer

Die Kräuter fein hacken, die hartgekochten und feingehackten Eier dazugeben. Magerquark, Sauerrahm und Jogurt unterrühren.

Abschmecken mit Salz und Pfeffer und mind. 2 Stunden ziehen lassen. Schmeckt wunderbar zu Pellkartoffeln und Salat oder als Beilage zu Tafelspitz.

Als Kräuter passen prima Schnittlauch, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Kerbel (beide sehr wichtig), Borretsch. Je nach Jahreszeit kann ergänzt oder ersetzt werden mit Zitronenmelisse, Liebstöckel, Kresse und auch jungem Löwenzahn.

Guten Appetit!



Grüne Soße

Grüne Soße ist eine hessische Spezialität, von der es heißt, dass schon Goethe sie besonders geliebt hat. Es soll aber nicht wahr sein, dass Goethes Mutter die „Grie Sooß“ erfunden hat, wie oft behauptet wird. Rezepte gibt es unzählige, hier ein zeitgemäßes.

1 Bd Grüne Soße Kräuter-Mix – 2–3 Eier – 500g Magerquark – 1 x Jogurt – 1 x Sauerrahm – Salz, Pfeffer

Die Kräuter fein hacken, die hartgekochten und feingehackten Eier dazugeben. Magerquark, Sauerrahm und Jogurt unterrühren.

Abschmecken mit Salz und Pfeffer und mind. 2 Stunden ziehen lassen. Schmeckt wunderbar zu Pellkartoffeln und Salat oder als Beilage zu Tafelspitz.

Als Kräuter passen prima Schnittlauch, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Kerbel (beide sehr wichtig), Borretsch. Je nach Jahreszeit kann ergänzt oder ersetzt werden mit Zitronenmelisse, Liebstöckel, Kresse und auch jungem Löwenzahn.

Guten Appetit!

