

Gekochtes Rindfleisch und Eier und Grüne Soße (H)

800 gr. Rindfleisch in Wasser mit Suppengemüse kochen (ca. 1 ½ Stunden).
Fleisch herausnehmen, Brühe nicht wegschütten. Das Fleisch in schöne Scheiben schneiden und in etwas Brühe setzen und warm halten.

4 Hühnereier abkochen (hart).

Kartoffeln schälen und als Salzkartoffeln abkochen.

bitte wenden!

Grüne Frankfurter Soße „Wie Goethe sie mochte“

Petersilie, Sauerampfer, Dill, Schnittlauch, Liebstöckel, Salbei und Boretsch werden gewaschen und fein gehackt.

In eine Schüssel gebe man 250 gr. Magerquark, 200 gr. Süße Sahne, 200 gr. Joghurt, 200 gr. Saure Sahne oder Schmand. Jetzt das ganze gut verrühren, mit Salz abschmecken und die gehackten Kräuter unterrühren.

Und siehe da, die Goethe´s grüne Soße ist damit fertig.

Man nehme einen flachen Teller, gebe 2 Scheiben Rindfleisch, 2 halbe hartgekochte

Eier und von der grünen Soße darauf und serviere dazu die Salzkartoffeln.