

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Grüne Soße

Pro Person 50 Gramm frische Kräuter mit dem Messer sehr fein schneiden. Nicht durch den Fleischwolf und nicht im Blitzhacker oder Mixer zerkleinern! 1 hartgekochtes Ei fein würfeln. 2 bis 3 Radieschen ebenfalls fein würfeln. Alles mit 250 Gramm Schmand vermischen. Mit einem Rührlöffel (nicht elektr. Handrührgerät oder Mixer!) verrühren, bis die Eidotterwürfelchen dem ganzen eine gelbliche Farbe geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Senf und Essig abschmecken. Dazu reicht man Pellkartoffeln und eventuell gekochtes Rindfleisch (Tafelspitz).