

BIO-EIER • EIER AUS BODENHALTUNG • FREILANDEIER • EIERLIKÖR  
FRISCH-EI-NUDELN • BIO-SUPPENHÜHNER • JUNGHENNEN AUS EIGENER AUFGUCHT



## „Warme Griene Soße“

In Hessen gibt es die Grüne Soße meistens schon fertig abgepackt, wer die Kräuter einzeln kaufen will, sollte pro Person mindestens 150 g Kräuter rechnen, in Nordhessen gehören dazu:

### Zutaten

Schnittlauch  
Petersilie  
Pimpinelle  
Borretsch  
Sauerampfer  
Dill und Zitronenmelisse,  
geputzt und kleingehackt bleibt nur noch ein Häufchen übrig  
1 große Zwiebel  
50 g Butter  
30 g Weizenmehl  
1 l Fleischbrühe  
1 Becher süße Sahne  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

Wenn die Grüne Soße ohne Fleisch gegessen wird, zwei harte Eier pro Person dazu reichen

### Zubereitung

Zwiebel fein hacken, in der Butter glasig dünsten, Weizenmehl dazugeben, mit Fleischbrühe und Sahne ablöschen. Die Kräuter waschen, säubern und mit einem Wiegemesser hacken, auf keinen Fall in den Mixer tun, sie verlieren so jeden Geschmack, die Kräuter erst kurz vor dem Servieren in die heiße Soße geben, die Soße würzen, nicht mehr aufkochen.