

Informationen zur Sendung vom 21.04.2026

Frankfurter Grüne Sauce zu Rindfleisch und Leipziger Allerlei

Von Ulla Scholz

Zutaten (4 Personen)

Frankfurter Grüne Sauce

1 Päckchen Kräutermischung für Frankfurter Grüne Sauce
150 g Schmand
1 Eigelb
6 EL Weißweinessig
1 bis 2 TL Senf
Circa 200 ml Rapsöl
Salz
Zucker

Leipziger Allerlei

250 g Karotten
Handvoll Spargelspitzen (geschält)
200 g junge Erbsen (Tiefkühlprodukt)
1 EL Butter
Zucker
Muskat
Salz
Etwas Brühe oder Wasser zum Angießen
Pfeffer

Außerdem

Pro Person circa 180 g gekochtes Rindfleisch (Ochsenbrust oder Tafelspitz)
4 Portionen Salzkartoffeln als Beilage

Zubereitung

Für die Frankfurter Grüne Sauce zwei Drittel der Kräuter grob hacken und zusammen mit dem Schmand in einem Mixer pürieren. Die restlichen Kräuter fein schneiden und zur Seite stellen.

In eine passende Schüssel (am besten ein feuchtes Tuch unterlegen, dann rutscht sie beim Rühren nicht umher) Eigelb, Senf und Essig geben. Das Ei sollte nicht zu kalt sein. Mit dem Schneebesen alles glatrühren und nach und nach das Öl dazu gießen. Je schneller man schlägt, desto fester wird die Konsistenz. Den Kräuter-Schmand einrühren und mit gehackten Kräutern vermischen. Noch einmal final mit Salz, Zucker und Essig abschmecken und in eine Sauciere füllen.

Für das Leipziger Allerlei die Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Spargel in mundgerechte Stücke teilen. In einem passenden Topf die Butter schmelzen und die Karotten anschwitzen. Wer mag, kann auch noch feine Zwiebelwürfelchen dazunehmen. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen, dann mit Brühe ablöschen. Wenn die Karotten fast fertig sind, den Spargel und die Erbsen unterheben. Etwas köcheln lassen und zum Schluss noch einmal mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Informationen zur Sendung vom 21.04.2026

Frankfurter Grüne Sauce zu Rindfleisch und Leipziger Allerlei

Von Ulla Scholz

Das kommt dazu und sollte vorbereitet sein:

Gekochtes Rindfleisch in Scheiben teilen, in einer flachen Kasserolle anordnen, mit Brühe begießen und erhitzen.

Anrichten

Die gekochten Kartoffeln und das Gemüse in Schüsseln füllen und mit der grünen Sauce auf den Tisch stellen. Das Fleisch bleibt im Topf und steht auf einem Untersetzer. Jeder bedient sich selbst.

Ullas Küchentipps

Frankfurter Grüne Sauce

In der Frankfurter Grünen Sauce werden sieben Kräuter verarbeitet: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Dill kommt nicht mit hinein. Falls ein Kraut fehlt, sollte es nicht durch andere Kräuter ersetzt werden. In der Regel kann man eine Kräutermischung in der Gemüseabteilung in einem gutsortierten Supermarkt fertig kaufen.

Einen Teil der Kräuter püriere ich, da die Sauce auf diese Art eine wunderbar grüne Farbe annimmt. Damit die Sauce auch Struktur bekommt, werden die restlichen Kräuter gehackt und später untergemischt.

Die Grundlage der Sauce ist eine Mayonnaise. Sie wird mit saurer Sahne oder Schmand kombiniert. Alle diese Zutaten kann man selbstverständlich hineintun, aber es schmeckt dann oft nicht mehr so, wie man es von Oma kannte.

Leipziger Allerlei

Im Original ist dieser Klassiker eine aufwendige Angelegenheit. In der Haushaltsküche haben Omas und Tanten auch gerne eine Konserve verwendet. Nach Kochlehrbüchern gibt man Morcheln und Flusskrebse dazu. Abgelöscht wird das Gemüse mit Kalbsfond. Gebunden wird mit Eigelb. Als weitere Gemüse können auch Blumenkohlrischen und Kohlrabi mit dazukommen.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!