

Gribiche-Soße

2 Eier	Hart kochen und abkühlen lassen. (Am besten ein paar Stunden vorher.)
2 gekochte Eigelbe	Aus den beiden Eiern herauslösen und mit einer Gabel fein zerdrücken.
200 g Mayonnaise	Mit dem Eigelb verrühren. Dazu evtl. einen kleinen Schneebesen benutzen, damit möglichst keine Eigelb-Klumpen bleiben.
2 gekochte Eiweiße	Der beiden hart gekochten Eier möglichst klein schneiden und mit der obigen Pampe zusammen verrühren.
6 Cornichons (spezielle kleine eingelegte Gewürzgurken im Glas)	Fein hacken und ebenfalls in die Masse einrühren.

Zutaten

Siehe Foto "[Blick in die Küche](#)"

2 EL gemischte Kräuter	Frisch oder 1 Päckchen (25g) Tiefkühl - (siehe Foto Blick in die Küche .)
1 EL fein geschnittene Petersilie	Frisch oder ½ Päckchen Tiefkühl 12,5g
1 EL geschnittener Schnittlauch	Frisch oder ½ Päckchen Tiefkühl 12,5g
1 Spritzer Zitrone	

Die Zutaten in die obige Soße mit einrühren.

Anmerkungen: Petersilie und Schnittlauch wurden auch bei der [Teufelssauce](#) verwandt – es empfiehlt sich also die verwendeten Mengen aufeinander abzustimmen.

Man kann evtl. auch noch andere Kräuter nehmen, z.B. Dill.

--	--