



Grie Soß

Gründonnerstag

Gemütliches Beisammensein

Donnerstag, 1. April 2010

*19 Uhr Beginn der Zusammenkunft
in der Äpfelwoiwirtschaft
"Dauth-Schneider"*

*Neuer Wall 5-7 / Klappergasse 39
60594 Frankfurt am Main*



Informationen bei

Helmut Scherret Tel.: 0 69 - 55 89 97

Telefonische Anmeldung bis Montag, 27. März 2010,

um im Restaurant zu reservieren,

bei Rudolf Neuhold Tel.: 0 61 92-90 13 47

Grie Soß

„Ei, des is de weltbekannte Grie Sooß“

Es ist durchaus möglich, dass man bei Goethes Grüne Soße kannte. Schließlich wird in den Küchen der hessischen Metropole seit Generationen als Gewissheit kolportiert, dass schon Mutter Goethe die meist zu hartgekochten Eiern und Kartoffeln gereichte Nationalspeise gerne anrührte.

Grüne Soße besitzt reichlich Vitamine und Mineralien, ist reich an Eiweiß, arm an Fett und verfügt nachweislich über aphrodisierende Wirkung. Rezepte gibt es so viele, wie es Hessen gibt. Der endgültige Kanon der Kräuter, die in Grüner Soße verarbeitet werden, entwickelte sich erst in den 60er Jahren des vorigen Jahrhunderts. Demnach könne sie nur als solche bezeichnet werden, wenn sie folgende sieben Kräuter enthält: Petersilie, Pimpinelle, Kresse, Sauerampfer, Schnittlauch, Kerbel und Borretsch. Was darüber hinaus noch in die Soße gegeben wird, ist dem persönlichen Geschmack überlassen.

Traditionsgemäß wird dieses Gericht an Gründonnerstag gereicht. Was liegt da näher, als dass wir in eine der ältesten und urigsten Äpfelwoiwirtschaften einkehren, in die Wertschaft Dauth-Schneider, und deren Soße goutieren? Ob zu einem Frankfurter Schnitzel, einer gekochten Ochsenbrust oder ganz österlich zu 4 halben gekochten Eiern, dazu ein Schoppe Apfelwein, das kann ganz lustig sein.

„Wer aa mal hier Grie Sooß duht esse, werd unser Frankfurt nie vergesse!“