



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Pikante Pfeffer Rahmsauce

Zutaten:

175 g Butter
6 Esslöffel Pfeffer (grob geschrotet)
6 Esslöffel grüne Pfefferkörner
600 ml Bratenfond
Schuss Cognac
1200 ml Schlagobers
Etwas Zitronensaft
6 kleine Zwiebeln
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Für die Pfefferrahmsauce wird ein Bratenfond benötigt. Dieser Bratenfond entsteht beim Anbraten von Fleischstücken. Zur Not geht auch Instand.

Dann das Fleischstück aus der Pfanne nehmen, den entstandenen Bratenfond mit 1 Esslöffel Butter, 1 Esslöffel Pfeffer (grob geschrotet) und 1 Esslöffel grüne Pfefferkörner erhitzen.

Zwiebel schälen und fein hacken, die Zwiebeln mit in die Pfanne geben und anrösten. Mit einem Schuss Cognac ablöschen dann mit 250 ml Sahne oder Sauerrahm binden.

1 Esslöffel Butter einrühren und mit Salz, Pfeffer und eventuell mit einem Schuss Zitronensaft würzen.

Nährwerte: Kcal: 1.061 – Fett: 90,14 g – Eiweiß: 9,24 g – Kohlenhydrate: 30,87 g

