

# Pfeffer-Soße

## Für 4 Personen

1 TL grüne Pfefferkörner    2 Schalotten    2 EL Butter  
50 ml Cognac                30 ml Portwein    200 ml Kalbsfond  
Salz

Die grünen Pfefferkörner mit kaltem Wasser abwaschen. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf eine gewürfelte Schalotte mit 1 EL Butter anschwitzen, grüne Pfefferkörner zugeben mit dem Cognac und dann mit dem Portwein ablöschen und nahezu einkochen lassen. Dann mit Kalbsfond auffüllen und die Soße nochmals zur gewünschten Konsistenz einkochen. Die Soße mit Salz abschmecken.

Karlheinz Hauser Montag, 10. November