

# Pfeffer-Soße

**Pfeffern:**

4 EL Pfefferkörner    4 EL Butter

**Zwiebel und Wein:**

80 g Zwiebel            100 ml Portwein    300 ml Brühe

**Sahne hinzugeben:**

240 ml Sahne

**Pfeffern:**

Zwei Drittel der Pfefferkörner mit dem Mörser grob zerstoßen. In einer Pfanne Butter schmelzen und aufschäumen lassen, dann die Pfefferkörner dazugeben und 10-15 Minuten bei schwacher Hitze dünsten.

**Zwiebel und Wein:**

Die feingehackten Zwiebel zu den Pfefferkörnern mischen und dünsten, bis der Zwiebel glasig ist. Mit Portwein ablöschen, die Hälfte der Brühe hinzufügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Dann die restliche Brühe hinzufügen und nochmal kurz aufkochen lassen.

**Sahne hinzugeben:**

Die Sahne einrühren und einkochen lassen - eventuell nachwürzen.

NN am 01. Juli 2024