

Pfeffer-Rahm-Soße

Für 5 Portionen

2 Stk Zwiebeln	25 g Butter	65 ml Cognac
3 EL Pfefferkörner, grün	250 ml Fleischbrühe	2 EL Pfeffer, bunt, gemahlen
400 ml Schlagsahne	1 Spr Zitronensaft	1 Prise Salz

Zunächst die Butter in einem Topf schmelzen. Die grünen Pfefferkörner aus der Lake nehmen und in der zerlassenen Butter langsam erhitzen.

Währenddessen die Zwiebeln abziehen, fein würfeln, zu den Pfefferkörnern geben und in etwa 4-5 Minuten glasig dünsten.

Anschließend mit dem Cognac ablöschen und mit der Fleischbrühe auffüllen.

Nun den bunten Pfeffer dazugeben und alles etwa 15 Minuten bei mäßiger Hitze und wiederholtem Umrühren sämig einköcheln lassen.

Im Anschluss daran die Sahne dazugießen und die selbstgemachte Pfefferrahmsoße nochmal richtig heiß werden lassen.

Zuletzt mit Salz und einem kleinen Spritzer Zitronensaft abschmecken und genießen.

Die Pfefferrahmsoße passt gut zu Steaks, zu gebratenem Schweinemedallions, zu Hackbraten aus dem Backofen und zu Köttbullar.

NN am 30. Oktober 2024