

## Pfefferrahmsauce

Die kräftige Pfefferrahmsauce passt besonders gut zu Fleischgerichten. Mit diesem Rezept ist die Sauce im Handumdrehen fertig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

6 EL	Pfefferkörner
210 ml	<a href="#">Rindsuppe</a> (oder braune Kalbssauce)
50 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	Schalotten
130 ml	Rotwein
2 EL	Maisstärke
1 Prise	Salz

## Zubereitung

1. Zu zahlreichen, deftigen Gerichten wird die **Pfefferrahmsauce** kombiniert. Grüne Pfefferkörner abtropfen von der Lake befreien und gründlich waschen. Im Anschluss die Schalotten reinigen und zerkleinern.
2. Butter in eine Pfanne geben und schaumig aufkochen. Schalotten und Pfefferkörner hineingeben und darauf achten, dass die zerlassene Butter nicht verbrennt.
3. Dies erzeugt einen bitteren Geschmack. Das Gemisch mit einem Glas Rotwein ablöschen und weiter einkochen. Rindsuppe hinzufügen, wieder 15 Minuten köcheln lassen. Nebenher Maisstärke mit kaltem Wasser verrühren und zum Gemisch hinzufügen.
4. Zu Ende noch mit Schlagobers verrühren und mit Salz würzen, fertig.

## **Tipp**

Die Pfefferrahmsauce zu einem gebratenen Steak genießen.