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	Rindsuppe (oder braune Kalbssauce)
50 ml	Schlagobers
2 EL	Butter
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. Rindssuppe 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.