

Pfeffersauce Grundrezept

Die Pfeffersauce ist ein Klassiker der Küche und passt perfekt zu Steak, Rindfleisch oder Schweinemedallions. Mit wenigen Zutaten gelingt dir eine cremige Sauce mit feiner Schärfe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

4 EL	Pfefferkörner
4 EL	Butter
80 g	Zwiebel
100 ml	Portwein
300 ml	Rinderbrühe
250 ml	Schlagobers
	Salz

Zubereitung

1. Für die **Pfeffersauce** zwei Drittel der Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen, den Rest ganz lassen – so entsteht ein ausgewogenes Pfefferaroma mit angenehmem Biss.
2. In einer Pfanne die Butter bei niedriger Hitze schmelzen, bis sie leicht schäumt. Die Pfefferkörner zugeben und bei sanfter Hitze etwa 10–15 Minuten ziehen lassen, damit sich die ätherischen Öle entfalten, ohne bitter zu werden.
3. Die fein gehackte Zwiebel hinzufügen und gemeinsam mit dem Pfeffer glasig dünsten. Anschließend mit Portwein ablöschen und etwa die Hälfte der Brühe einrühren. Die Sauce auf etwa die Hälfte einkochen lassen, damit sie intensiv und aromatisch wird. Nun die restliche Brühe zugeben, kurz aufkochen lassen und zum Schluss das Schlagobers unterrühren. Die Pfeffersauce nochmals sanft einkochen, bis sie cremig ist. Mit Salz abschmecken – fertig ist das klassische Grundrezept für die würzige Pfeffersauce.

Tipp