

Schnell gemachte Pfeffersauce

Ein leckeres Stück gegrilltes oder gebratenes Fleisch und dazu eine schnell gemachte Pfeffersauce - dieses Rezept begeistert jeden Fleischliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Stk. Zwiebel
1 Stk. Knoblauchzehe
1 EL Öl
1 EL Pfefferkörner (grüne)
1 EL Cognac
240 ml Rotwein
240 ml Crème fraîche
2 EL Petersilie
1 Prise Zucker
1 Schuss Zitronensaft
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung

1. Für die schnell gemachte Pfeffersauce Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trockenschwenken und ebenfalls fein hacken. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen (falls Bratensatz vorhanden, diesen verwenden) und Zwiebel und Knoblauch darin anrösten.
2. Mit Cognac ablöschen und mit Rotwein auffüllen. Crème fraîche einrühren und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Zitronensaft abschmecken. Zuletzt die Petersilie anrühren und servieren.

Tipp

Die schnell gemachte Pfeffersauce schmeckt noch besser, wenn die Hälfte des Rotweins und der Crème fraîche durch Rindfond ersetzt wird.