

**Grüner-Pfeffer Sauce**

Zutaten für 4 Personen:	<ul style="list-style-type: none"><li>x 4 TL Pfefferkörner, grün, eingelegt</li><li>x 1 dl Bouillon</li><li>x 1 dl Bratensauce</li><li>x 250 ml Rahm</li><li>x 4 TL Cognac</li></ul>
<b>Zubereitung:</b> <p>Die Pfefferkörner abspülen, abtropfen lassen und einen Teil davon zerdrücken. Das Fleisch nach Wahl anbraten, aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie bedeckt warm halten.</p> <p>Die Hühnerbrühe zum Bratensatz in die Pfanne geben. Bei schwacher Hitze zum Kochen bringen, dann den Rahm, die Bratensauce und die Pfefferkörner hinzugeben. Unter ständigem Rühren 2 Minuten kochen, dann den Weinbrand unterrühren und ca. 1 Minute mitkochen lassen. Noch einmal abschmecken und dann über das warmgehaltene Fleisch geben.</p>	