
Grüne Pfeffer Sauce

Zutaten für 4 Personen:

- 4 TL grüne Pfefferkörner, eingelegt
- 1 dl Bouillon
- 1 dl Bratensauce
- 250 ml Rahm
- 4 TL Cognac

Zubereitung

- 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.
- 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.