

# Pfefferrahm-Soße

## Für zwei Personen

1 Schalotte	3 EL eingel., grüner Pfeffer	3 EL Cognac
500 ml Rinderfond	200 ml Schlagsahne	2 EL Butter
1 EL Mehl	1 unbehandelte Zitrone	

Einen Esslöffel Butter und Mehl miteinander verkneten und in den Kühlschrank stellen.

Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Pfanne einen Esslöffel glasig dünsten.

Pfefferkörner dazugeben und mit Cognac ablöschen. Fond und Sahne angießen. Die Sauce etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Fleischsaft mit in die Sauce gießen. Zitrone halbieren und auspressen. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die Sauce mit der Mehlbutter binden.

Susanne Rau am 25. Oktober 2018