

Pfeffer-Soße

Für 4 Portionen

1 EL Pfefferkörner, bunt	2 EL Butter	1 Stk Zwiebel
100 ml Portwein	100 ml Rindsbrühe	250 ml Sahne
1 Prise Salz		

Die Zwiebel schälen und ganz fein würfeln. Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Pfefferkörner darin andünsten.

Die Zwiebelwürfel zugeben, glasig dünsten und mit Portwein ablöschen.

Das Ganze auf die Hälfte reduzieren lassen und die Rindsbrühe dazu gießen, nochmals auf die Hälfte einkochen lassen.

Die Sahne zugießen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen, mit Salz abschmecken.

NN am 01. November 2022