

So wird es gemacht: Grüne Pfeffersauce

Sie passt zu gebratener Entenbrust, Kalbs- oder Schweinssteak, Rindsfilet und Entrecôte: die grüne Pfeffersauce. Mit Hilfe der Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt sie in weniger als zehn Minuten.



1 Die Zutaten vorbereiten.



2 Rotwein, Bratensauce, Lorbeerblatt und Knoblauch zusammen aufkochen und auf die Hälfte einkochen.



3 Das Lorbeerblatt entfernen.



4 Crème fraîche beifügen und unter Rühren auf kleinem Feuer 4–5 Minuten köcheln lassen.



5 Pfefferkörner und Senf in die Sauce geben, gut heiss werden lassen und falls nötig nachwürzen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen? Wir sind für Sie da.

Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 59
rezeptberatung@lemenu.ch

Grüne Pfeffersauce

2 dl	Rotwein
2 dl	klare Bratensauce
1	Lorbeerblatt
1	Knoblauchzehe, durchgepresst
1 Becher	Crème fraîche (ca. 200 g)
2 EL	grüne Pfefferkörner (aus dem Glas)
1 TL	Senf
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Salz

INFO

■ Die Sauce kann mit 1 EL Cognac oder trockenem Sherry aromatisiert werden.



EINE REZENTE VARIANTE: WILDSAUCE MIT BROMBEEREN

2dl	Rotwein
1dl	Wildfond
1dl	Bratensauce
½ TL	Zimt
1 Prise	Nelkenpulver
1 Prise	Cayennepfeffer
2	Wacholderbeeren
1 Becher	Saucenrahm

200 g	Brombeeren, frisch oder tiefgekühlt
	Salz
	Pfeffer

- 1 Wein, Fond und Bratensauce mit den Gewürzen aufkochen und auf die Hälfte einkochen.
- 2 Wacholderbeeren entfernen.

3 Saucenrahm beifügen und auf kleinem Feuer 4–5 Minuten köcheln lassen.

4 Brombeeren sorgfältig unter die Sauce rühren.

5 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

INFO

■ Anstelle von Brombeeren Preiselbeeren verwenden.