

Pfeffersauce

Vorbereitungszeit: - Minuten } 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Pfeffer, grün	EL	4	
Sahne	ml	375	
Salz			
Whisky			

ZUBEREITUNG:

1. Ein Esslöffel vom grünen Pfeffer zerdrücken und im Bratenfond andünsten.
2. Sahne und restlichen grünen Pfeffer hinzufügen und alles zusammen cremig einkochen lassen.
3. Zum Schluss Sauce mit Salz und Whisky abschmecken.

BEILAGE:

- * zu Steaks und Kurzgebratenem