

Rezept

## 8-Kräuter-Sauce mit rosa Pfeffer

Ein Rezept von 8-Kräuter-Sauce mit rosa Pfeffer, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>1</b> Schalotte (ca. 40 g)	<b>2 Scheiben</b> Toastbrot
<b>1 EL</b> Butter	<b>50 ml</b> trockener Weißwein
<b>400 ml</b> Geflügel- oder Gemüsefond	<b>200 g</b> Sahne
<b>1 Bund</b> gemischte Kräuter	<b>1 TL</b> getrocknete rosa Pfefferbeeren
Meersalz, z. B. Fleur de Sel	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Mörser	Pürierstab

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

### Zubereitung

1. Die Schalotte schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Vom Toastbrot die Rinde abschneiden (diese z. B. trocknen lassen und für Semmelbrösel in einer Küchenmaschine fein zerkleinern), das Brot in kleine Würfel schneiden.
2. Die Butter in einem kleinen Stieltopf (20 cm Ø) aufschäumen lassen, die Schalotte darin in ca. 2 Min. glasig dünsten. Mit Wein ablöschen, bei kleiner Hitze 1 Min. einkochen lassen. Den Fond dazugießen, aufkochen und offen 5 Min. köcheln lassen.
3. Die Sahne dazugießen und in weiteren 4 Min. einkochen lassen. Die Brotwürfel einlegen und alles noch 4 Min. köcheln lassen.
4. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Sauce mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Die rosa Pfefferbeeren im Mörser oder zwischen den Fingern grob zerreiben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kräutern und 2 Prisen Pfefferbeeren verfeinern. Nicht mehr kochen lassen, da sie sonst ihren frischen Geschmack und ihre schöne Farbe verliert.