

Rezept

Drei Pfeffer Sauce

Ein Rezept von Drei Pfeffer Sauce, am 13.05.2025

Zutaten

1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL rosa Pfefferbeeren
1 TL eingelegte grüne Pfefferkörner	1 TL Pfeffersud (aus dem Glas)
1 Knoblauchzehe	100 g Mayonnaise
50 g Joghurt	1 TL Weißweinessig
1 TL Zucker	Kräutersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Den schwarzen Pfeffer und die rosa Pfefferbeeren im Mörser sehr fein zerstoßen. Die grünen Pfefferkörner sehr fein hacken. Den Knoblauch schälen.

2. Die Mayonnaise mit Joghurt, Weißweinessig, Pfeffersud und Zucker verrühren. Den Knoblauch dazupressen und alle vorbereiteten Pfeffersorten unterrühren. Die Sauce 5 Min. ziehen lassen.

3. Die Sauce mit Kräutersalz abschmecken. Die Drei-Pfeffer-Sauce passt hervorragend zu Fondue, gebratenen Schweinelenden oder -filets und Grillfleisch, aber auch zu Kartoffel-ecken, gegrillten Zucchini und Pilzen sowie Ofengemüse.