

Rezept

Grüne Pfeffersahne

Ein Rezept von Grüne Pfeffersahne, am 24.04.2024

Zutaten

1 Schalotte	1 EL Butter
400 ml Hühner- oder Kalbsfond	100 ml Weißwein (ersatzweise Fond)
200 g Sahne	2 EL eingelegte grüne Pfefferkörner
Salz	Pfeffer
1-2 TL Aceto balsamico	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Butter erhitzen, Schalotte darin glasig dünsten. Fond und Wein dazugießen und bei mittlerer Hitze 8-10 Min. offen auf etwa ein Drittel einkochen lassen.

2. Sahne einrühren. Abgetropfte Pfefferkörner untermischen. Alles bei milder Hitze 5 Min. köcheln lassen, bis die Sauce cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und Essig würzen. Zu Rindersteaks, Lammkoteletts oder Entenbrust servieren.