Rezept

Grüne Pfeffersahne

Ein Rezept von Grüne Pfeffersahne, am 12.10.2024

Zutaten

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

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.