

Pfeffersauce für gebratenes

1 Glas eingelegte Pfefferkörner

250 ml Sahne

250 ml Rinderfond / Rinderbrühe (1 gehäuften Teelöffel auf 250 ml heißes Wasser)

2 Teelöffel Butter

1,5 EL Mehl

Fleisch in einer Pfanne scharf anbraten, herausnehmen und an die Seite legen. Den Ansatz in der Pfanne mit der Brühe / Fond ablöschen. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Die Butter in einem Topf erhitzen, Mehl dazu geben und umrühren. Den Herd auf Stufe 7 stellen und den Inhalt der Pfanne und die Sahne dazu geben.

Unter Rühren eine cremige Sauce herstellen. Den Topf vom Herd nehmen, wenn die gewünschte Konsistenz erzielt ist.

Zum Schluss die Pfefferkörner (ohne Flüssigkeit) dazugeben und alles 15 – 30 Minuten ziehen lassen.

Ggf. noch mit Salz und frisch gemahlenem weißen Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren noch einmal erwärmen.