Grüne Pfeffersauce
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Esslöffel eingel. grüner Pfeffer, 125 ml Hühnerbrühe, 125 ml Sahne, 1 Esslöffel Brandy.

Die Vorbereitungen:

Die Pfefferkörner abspülen und abtropfen.

Die Zubereitung:

Da die Sauce natürlich nur eine Beilage ist, braucht man angebratenes Fleisch, wozu es serviert werden soll, bzw. den Bratensatz hiervon. Die Brühe zum Bratensatz in die Pfanne geben und aufkochen, Sahne und Pfefferkörner zugeben und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten köcheln. Den Brandy zugeben und noch einmal eine Minute köcheln, sofort zum warmgestellten Fleisch servieren. Guten Appetit!