



Pfeffer - Rahm - Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Passt zu Vielem, Kurzgebratenem, Filets, Schnitzel, Geschnetzeltes, Gehackten, Wildsteaks usw.

Zutaten

- 1/4 l brauner Bratenfond; Kalb, Rind, Schwein - Geflügel oder auch Wild Fond
- (Siehe Gekonntgekocht - Fonds)
- 1/4 l Schmand oder Creme fraiche
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Tl Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1/2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1/2 Rosenpaprika, Salz
- 1- 2 El eingelegte Pfefferkörner und etwas Pfeffer Lake (Nach eigenem Geschmack)

Zubereitungsart

Schritt1

Das Kurzgebratene aus der Bratpfanne nehmen, durchziehen lassen, warm halten.-

Schritt2

1 Tl Butter und den Knoblauch in die Pfanne geben, glasig mit etwas Rosenpaprika anschwitzen.

Schritt3

Mit dem Weißwein und etwas Pfefferlake ablöschen, fast völlig reduzieren, einkochen lassen.

Schritt4

Nunmehr den Bratenfond und die saure Sahne aufgießen, auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Schritt5

Die Pfefferkörner dazu geben, nachschmecken.

Rezeptart: Braune Soßen **Tags:** pfeffer, Rahm, Sauce, Soße

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfeffer-rahm-sauce/>