

## Grüne Pfeffersauce

3 dl	Rindsbouillon
1 ½ dl	Rotwein
1 TL	Butter
150 gr	Creme Fraiche
100 gr	Sauerrahm
1	Lorbeerblatt
1	Schalotte fein gehackt
1	Knoblauchzehe, durchgepresst
3 EL	grüne Pfefferkörner (aus dem Glas)
1 ½ TL	scharfer Senf
½ TL	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
½ TL	Salz

### Zubereitung:

1. Rotwein, Rindsbouillon, Lorbeerblatt Schalotte und Knoblauch zusammen aufkochen und auf die Hälfte reduzieren (Stufe 6 von 9, 30 Min.)
2. Das Lorbeerblatt entfernen.
3. Creme Fraiche, Sauerrahm, Senf, Pfefferkörner, Salz miteinander verrühren und auf kleinem Feuer weiterköcheln lassen min. 4-5 Min., danach warmhalten.
4. Abschmecken und evtl. 1 EL Cognac oder Sherry begeben.
5. Evtl. etwas Zucker

### TIP

- Falls die Sauce zu dünn ist, etwas Maizena begeben.