



Sauce

Pfeffersauce

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 EL	Butter
1 Stück	Karotte , geschält und in Scheiben geschnitten
1 Stück	Zwiebel, geschält und in Scheiben geschnitten
1/2 Bund	Petersilie, gewaschen, fein gehackt
1 Stück	Lorbeerblatt
2 EL	Essig
1 EL	Pfefferkörner, zerquetscht
1/4 lt	brauner Fond (siehe Rezept brauner Fond auf meiner Webseite)

Zubereitung:

Kasserolle, Butter, Karotten, Zwiebeln	In der heissen Butter das Gemüse hellbraun rösten. Mit Essig ablöschen und etwas einkochen lassen.
Brauner Fond	Den braunen Fond dazu giessen und ca. 45 Minuten köcheln lassen.
Pfefferkörner	Die zerdrückten Pfefferkörner dazu geben und nochmals 10 Minuten köcheln lassen.
Sieb	Vor dem Servieren durch ein Sieb giessen und eventuell nochmals mit gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Die Zubereitung des benötigten «Braunen Fonds» finden Sie im Internet:
www.hans-ruedi.ch -> Rezepte -> Saucen -> Grundsaucen -> Brauner Fond

Tipp:

- Die Sauce kann durch Zugabe von 1 bis 2 dl Rahm verfeinert werden
- Wenn kein selbstgemachter Brauner Fond vorhanden ist, kann die Sauce auch mit angerührter Demi-Glace (Maggi oder Knorr) zubereitet werden