

## **Pfeffersauce für gegrilltes**

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

Die Butter in einem Topf erhitzen, Mehl dazu geben und umrühren. Den Herd auf Stufe 7 stellen und die Rinderbrühe / Fond 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.

Wenn das gegrillte Fleisch noch in Alufolie oder einem Behälter geruht hat und Saft ausgetreten ist, diesen Saft zur Sauce dazugeben und einrühren.

Vor dem Servieren noch einmal erwärmen.