Pariser Pfeffer Sauce

eine cremige Sauce noch aus meiner Lehrzeit, also uralt aber imernoch super!

Zutaten: für eine Portion

1/2 EL gehackte Zwiebeln
1/2 EL gehackte Gewürzgurke
1/4 EL gewürfelte rote Paprika
1/4 El grüner Madagaskar Pfeffer (angedrückt)
1 cl Cognac
100 ml Sahne
100 ml Jus
10 gr Butter

DD Variante:

```
... kann auch mit Cognac flambiert werden, aber dieses wird in der heutigen Zeit kaum noch gemacht.
```

Zubereitung:
... Das Steak aus der Pfanne nehmen und das Bratfett abgießen. Nun die Butter in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln hinzugeben und glasig werden lassen, Paprikawürfel hinzu geben und weiter dünsten, zum Schluss die Gurken hinzu fügen. Mit Cognac ablöschen und ggf. flambieren Jus zugeben und mit Sahne bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Pfeffer hinzufügen mit Salz und schwarzen Pfeffer abschmecken.
Zum Steak servieren.

Anmerkung:
die Madagaskar Pfefferkörner dürfen ***nicht*** kochen, da diese sonst zu scharf werden.

Grillen

Start

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:pfeffersauce_pariser_art

Last update: **25.03.2022 18:16**