

# Pfeffersauce

1 EL schwarze Pfefferkörner, Frisch gemahlen  
1 EL Pink Pfefferkörner, Frisch gemahlen (wenn Du keinen Pink hast nimm schwarzen)  
20 g Butter  
1 dl trockener Weißwein  
½ Rind-Bouillonwürfel  
2 dl Rahm  
1 TL Balsamico-Essig

## Zubereitung:

1. Erhitzen Sie 20 g Butter und schwitzen Sie den Pfeffer kurz an.
2. Mit Weißwein ablöschen.
3. Den Bouillonwürfel dazugeben und köcheln lassen, bis er aufgelöst ist.
4. Die Sauce auf etwa 60 Grad abkühlen lassen.
5. Den Rahm unterrühren.
6. Zurück auf den Herd stellen.
7. Den Essig hinzufügen, umrühren und servieren.