



## PFEFFERRAHMSAUCE

---

### Informationen:

- Für 4 Portionen
- Kostet etwa 0,45 € pro Person
- Die Zubereitungsdauer liegt um die 15 Minuten

### Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

- Kcal: 255
- KJ: 1068
- Fett: 22,9 g
- KH: 5,6 g davon 2,4 g Zucker
- Eiweiß: 1,8 g

**Alle Angaben sind Zirka-Werte und ohne Gewähr.**

---

### Zutaten:

#### Für die Pfefferrahmsauce:

Ergibt etwa 500 ml

- 25 g Weizenmehl
- 25 g Butter
- 500 ml flüssige Sahne
- 1/2 TL Salz
- 1 Glas eingelegter grüner Pfeffer 50 g
- 2 EL Pfeffer frisch gemahlen aus der Mühle

- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 

## Zubereiten:

### Pfefferrahmsoße:

- Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlaufen lassen.
- Das Mehl dazugeben und mit der zerlaufenen Butter unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen anschwitzen – verbinden. Das Mehl darf ruhig ein wenig Farbe bekommen.
- Die Sahne unter ständigem Rühren „peu à peu“ dazugeben und immer schön rühren.
- Die Soße 1 Minute aufkochen und dann 5 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Und was machen wir die ganze Zeit dabei? Richtig, rühren. Die Soße soll nämlich nicht anbrennen und keine Klümpchen bilden.
- Sollten am Ende doch noch Klümpchen vorhanden sein, die Soße mit dem „Zauberstab“ bzw. Pürierstab bearbeiten, so dass die Klümpchen sich in der Soße auflösen. Alternativ kann man die Soße auch durch ein Metallsieb laufen lassen, so verschwinden die Klümpchen auch.
- Den eingelegten Pfeffer in ein kleines Sieb geben.
- Die eingelegten Pfefferkörner ohne die Flüssigkeit aus dem Glas in die Soße geben.
- Den Pfeffer aus der Mühle direkt in die Soße mahlen.
- Die Soße mit dem Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.