

## **Pfeffersauce**

Zutaten:

3 El Cognac

1 Becher Sahne

3 El grüne Pfefferkörner

Salz, schw. Pfeffer, Cayennepfeffer

Sangrita

Zubereitung:

Den Bratensatz vom Fleisch in der Pfanne mit dem Cognac ablöschen und den Alkohol etwas verkochen lassen. Die Sahne unterrühren, die Pfefferkörner dazugeben und bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen. Mit Sangrita abschmecken und abbinden. Evtl. mit ein wenig Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.