



PFEFFERSAUCE

ZUTATEN (4 Portionen)

- 200 g Rinderfond
- 150 g Fairebel Butter
- 5 Pfeffer Sorten
 - Schwarzer Barbecue-Pfeffer
 - Roter Kampot-Pfeffer
 - Weißer Penja-Pfeffer
 - Java-Stangenpfeffer
 - Kubeben-Pfeffer

Den Rinderfond zusammen mit den Pfeffersorten aufkochen lassen.

Die Fairebel Butter in kleine Würfel schneiden und dem Rinderfond nach und nach beifügen.

Die Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen und anschließend abschmecken.

UNSER FLEISCHTIPP

