



## Tillman's Rezept-Tipp

### **Pfeffer-Sauce**

Zubereitung: Den Bratensatz, welcher aus dem vorherigen anbraten des Fleisches entstanden ist, mit Sherry aufgießen. Etwas verdampfen lassen. Sahne zufügen und den Brühwürfel einbröseln. Pfefferkörner hinzufügen und einköcheln lassen.

Zubereitungszeit: ca. 5  
Minuten

**Zutaten: 1 Becher Sahne, 1  
Würfel Brühe, Sherry,  
Pfefferkörner, Salz und  
Pfeffer**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*



[www.tillmans.de](http://www.tillmans.de)