

KIRSCH-PFEFFER-SAUCE

Die perfekte, fruchtige Ergänzung z.B. zu Entenbrust oder Schweinefilet.
So lecker kann der Sommer sein!

Zutaten

50gr Butter
400gr Sauerkirschen
30gr grüner eingelegter Pfeffer
etwas Stärkemehl
Wasser
Bratensaft
Salz

Zubereitung

Butter in einem Topf erhitzen. Die Kirschen entsteinen, ggf. klein schneiden und zusammen mit dem abgetropften Pfeffer in der erhitzten Butter angehen lassen. Den Bratensaft des Fleisches, zu dem die Sauce serviert werden soll, sowie ggf. Kirschsafft zufügen und alles kurz aufkochen.

Die Soße mit der in kaltem Wasser angerührten Stärke binden (Soßenbinder tut's natürlich auch) und zum Schluss mit Salz abschmecken.

Guten Appetit !

