



Balsamico - Honig - Jus mit rosa Pfefferkörnern

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu kurz gebratenem Rinds, - Kalbs oder Schweinefilet und Geflügelbrust

Zutaten

- 1 Gläschen brauner Rinds, - Kalbs oder Schweinefleisch Bratensaft aus dem Supermarkt
- 3 - 4 El Balsamico
- 1 El Honig
- 1 El kalte Butter
- 1 Tl eingelegte rosa Pfefferkörner und etwas Fond, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten

Schritt2

:

Schritt3

Den Bratensatz der angebratenen Filets mit dem Balsamico ablöschen, fast völlig einkochen lassen.

Schritt4

Etwas vom Pfefferfond, die Pfefferbeeren und den Honig dazu geben und mit dem jeweiligen Bratensaft aufgießen.

Schritt5

Auf die benötigte Menge reduzieren, je konzentrierter, je besser, nachschmecken.

Schritt6

Kurz vor dem Servieren etwas kalte Butter verrühren.

Rezeptart: Braune Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/balsamico-honig-jus-mit-rosa-pfefferkoernern/>