



Schnelle „Sauce Diable“ (Teufels - oder Pfeffer Sauce)

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 13m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Wenn die Zeit fehlt, es schnell gehen muss und doch lecker sein soll.

Zutaten

- 1 Gläschen brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Tl Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El eingelegte Pfefferkörner in Lake (Oder auch mehr)
- Knoblauchsatz, etwas Paprikapulver oder Cayenne (Nach eigenem Geschmack)

Zubereitungsart

Schritt1

Das angebratene Fleisch (Steaks, Filets, Schnitzel) aus der Pfanne nehmen, warm halten, ausruhen lassen.

Schritt2

Zum Bratensatz 1 Tl Butter geben und die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen. Paprikapulver oder Cayenne dazu geben, mit dem Weißwein ablöschen.

Schritt3

Fast völlig reduzieren lassen, erst dann den braunen Bratensaft aufgießen. Mit etwas Pfefferlake auf die benötigte Menge reduzieren lassen, je kräftiger, je besser.

Schritt4

Ev. leicht mit etwas angerührter Speisstärke "sämig" binden.

Schritt5

Kurz vor den Anrichten etwas kalte Butter unterrühren, das gibt den entsprechenden "Kick".

Schritt6

Rezeptart: Braune Soßen **Tags:** scharf und würzig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-sauce-diable-teufels-oder-pfeffer-sauce/>