Cognacsauce und grünem Pfeffer

Zutaten:

- kleine Zwiebel
- 100 ml Bratenfond
- 250 ml Sahne
- 1 EL Tomatenmark
- 2 TL Pfefferkörner in Lake
- n. B. Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
- n. B. Cognac
- etwas Dill

Zubereitung:

Kleingehackte Zwiebel in Butterschmalz anbraten bis sie glasig ist und mit Cognag ablöschen bis die Zwiebeln bedeckt sind. Aufkochen lassen und Hitze reduzieren. Tomatenmark einrühren. Sahne und Bratenfond dazugen mit etwas Dill einköcheln und mit den Gewürzen abschmecken.