

Rosa gebratenes Beiried mit Alm-Whiskey-Pfefferrahmsauce

[Hauptspeise](#)[Fleischgerichte](#)[Whiskey](#)

ZUBEREITUNG

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Pfefferkörner in die Pfanne geben und den Bratfond mit Whiskey ablöschen. Rahm dazu geben, alles etwas köcheln lassen – und einen Schuss braunen Fond zugeben. Salzen und pfeffern nach belieben. Fleisch mit Sauce, Erdäpfelpüree und Gemüse servieren.



ZUTATEN

400 g Bio-Beiried

1 Becher Rahm

Pfefferkörner

80 ml Alm-Whisky

Salz

Brauner Fond

Öl zum Anbraten