# Kapernsauce

Schmeckt nicht nur zu Königsberger Klopsen: die vielseitige Kapernsauce, in diesem Rezept mit Schlagobers zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 60 g | Butter |
| 40 g | Mehl |
| 240 ml | Weißwein |
| 2 EL | Zwiebel |
| 1 Stk. | Eidotter |
| 120 ml | Schlagobers |
| 1 Prise | Zucker |
| 1 Handvoll | Kapern (nach Belieben) |

## Zubereitung

1. Für die **Kapernsauce** werden zunächst die Zwiebeln und Kapern fein gehackt. Sodann die Butter in einer Pfanne zerlassen. Das Mehl einrühren und so lange rühren, bis eine helle Einbrenne entstanden ist.

2. Ablöschen mit dem Weißwein. Die Zwiebelwürfel zufügen und einmal aufkochen lassen. Das Schlagobers mit Zucker und Eigelb verrühren, die Kapern unterheben und alles in die fertige Sauce rühren.

## Tipp

Zu gegrilltem Fisch oder Fleisch passt die Kapernsauce ausgezeichnet.