

Kapernsauce

Schmeckt nicht nur zu Königsberger Klopfen: 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	Zwiebeln
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.