

Weißwein-Kapern-Sauce

Kategorien: Dips, Single, Snacks, Soßen

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

2 Schalotten

1 Lorbeerblatt

50 g Butter

150 ml trockener Weißwein

200 g Schlagobers

Salz

Pfeffer

Kapern

Zubereitung

2 Schalotten schälen, fein würfeln und mit 1 Lorbeerblatt in 50 g Butter glasig dünsten.

150 ml halbtrockenen Weißwein angießen und kräftig einkochen lassen.

200 g Schlagobers angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 4 Minuten einkochen lassen.

3 EL feine Kapern (Glas) mit der Sauce mischen.

Tipp: Sauce paßt perfekt zu Spaghetti, serviert mit frisch geriebenem Parmesan und Parmaschinken!