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.

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