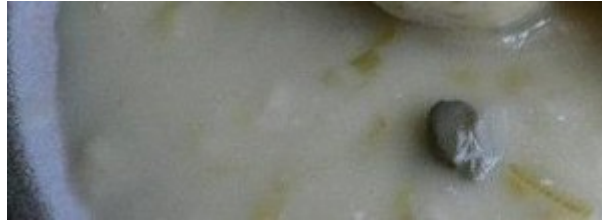


# Weißwein-Kapern-Sauce

**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!