

# Kapernsauce



## Zutaten für vier Personen:

300 ml kräftige Hühnerbrühe  
oder Gemüsebrühe

8 EL Sahne

2 TL Senf

2 EL trockener Weißwein

2 knappe TL mit kaltem  
Wasser angerührte Speise-  
stärke

2 TL Kapern

1. Sauce in beschichteter  
Pfanne einige Minuten  
köcheln lassen.

2. Sauce in Rechaud extra  
reichen.

## Kapernsauce II

Variante ohne Zugabe von  
Speisestärke.

Für die Brühe 300 ml einer  
Gemüsebrühe verwenden,  
in der zusätzlich frische  
Gemüsewürfel oder  
Gemüsekügelchen gekocht  
wurden. Dann diese Brühe  
durch Zugabe von einem  
bis zwei TL Hühnerbrüh-  
pulver verstärken.

Nur kurz köcheln lassen,  
die Sauce soll noch ziemlich  
flüssig sein.

In dieser Form eignet sie  
sich auch als Nudelsauce.

## Hinweise:

Die Kapernsauce passt  
zum Beispiel zu Pellkartof-  
feln oder zu anderem  
gedämpftem Gemüse.

Oder auch zu kurz gebrate-  
nem Fleisch.

## Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca.  
10 min, Grundrezepte,  
warme Saucen, deutsch