

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