

Kapern-Soße

Für 4 Personen

100 g Butter	1 Schalotte	2 EL Mehl
100 ml Fleischbrühe	100 ml Schmand	1 EL Kapern
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	Wein, weiß
Zitronensaft		

Die fein geschnittene Schalotte sanft in Butter anbraten, 2 EL Mehl hinzufügen, mit Brühe ablöschen und ca. 15 min. köcheln lassen; mit Schmand, Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken; schließlich mit einem Esslöffel Kapern und einem Schuss Weißwein beenden. Gegebenenfalls etwas Zitronensaft untermischen.

NN am 15. Juni 2021