Senf – Kapernbutterbutter mit frischen Kräutern

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Zu gebratenem Fisch oder auch verlorenen / gekochten Eiern

Zutaten

- 80 g - 100 g Butter
- 1 gehäufter Tl kleine Murcia Kapern
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El grober, körniger Senf
- 1 El mittelscharfer Senf
- 1 El gehackte Petersilie, gehackt
- 1 El Schnittlauch, gehackt
- 1 El frischer Kerbel, gehackt
- 50 ml Weinessig
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter aufschäumen, etwas bräunen "nussig" werden lassen, ergibt einen tollen Geschmack.

Schritt2

Die Zwiebel glasig angehen lassen und die Kapern dazu geben. 2 - 3 min. schwitzen. Den Senf dazu geben, mit dem Schneebesen verrühren, aufschäumen lassen. Kurz vor dem Servieren salzen und pfeffern und die gehackten Kräuter dazu geben.

Schritt3

Üppig über den Fisch geben.

Rezeptart: Buttersaucen **Tags:** einfach, herzhaft, schmackig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/senf-kapernbutterbutter-mit-frischen-kraeutern/