



Zitronen- und Kapern Butter

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **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 Fisch wie: Lachs, Forelle, Renke

Zutaten

- 100 g Butter
- 5 EL Kapern, abgetropft
- Saft von 1 Zitrone und etwas Abrieb
- 3 Scheiben Zitrone in kleinen Würfeln
- Grobes Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter in einer kleinen Stielpfanne aufwallen; gern lasse ich sie ganz leicht und "nussig" bräunen.

Schritt2

Die Kapern und die Zitronenwürfelchen dazu geben, mit dem Zitronensaft und ev. etwas Kapern Fond ablöschen und noch einmal aufschäumen, salzen, pfeffern.

Rezeptart: Buttersaucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zitronen-und-kapern-butter/>