

Sauce fuer Gefluegel

50 g Butter
40 g Mehl
2 Eidotter
20 g Kapern
1/8 l Weisswein

Aus Butter und Mehl macht man eine lichte Einmach, die mit Weisswein aufgegossen wird. Diese Einmach laesst man gut aufkochen, nimmt sie vom Feuer und fuegt die 2 Dotter und die feingehackten Kapern bei.