



# 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/>