

Dorade an Kapernsauce

Rezept

Zutaten:

1 frische Dorade

1 kleines Glas Kapern

1 Zitrone

1/2 lt Milch

1 Suppenloeffel Mehl

1 Rindbouillonwuerfel

Zubereitung:

Dorade in Butter Braten

Sauce:

1/2 lt Milch in Pfanne

mit Schwingbesen 1 Loeffel Mehl einruehren

unter staendigem ruehren Bouillonwurfel, Kapern

und Zitrone beimischen

10 Minuten leicht Koecheln

Dorade, anrichten und mit Sauce uebergiessen

