

Labskaus

Kategorie: Fleischgerichte - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: nein - vegetarisch: nein

- 500 g Kartoffeln
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1,0 Zwiebel
- Butter für die Pfanne
- 300 g Corned Beef
- 200 g eingelegte Rote Bete
- 3,0 EL Rote-Bete-Saft
- Salz & Pfeffer
- 3,0 große Gewürzgurken
- Butter für die Pfanne
- 3,0 Eier
- 6,0 Rollmöpfe
- (wahlweise)

(Angaben für 3 Personen)



Auch wenn manche den Anblick oder die Kombination der Zutaten gewöhnungsbedürftig finden: Das norddeutsche Traditionsgericht schmeckt nicht nur Seefahrern!

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Gemüsebrühe erhitzen und über die garen Kartoffeln geben und zu Kartoffelmus zerstampfen.

Die Zwiebeln fein hacken und in etwas Butter glasig dünsten, das zerbröckelte Corned Beef dazugeben und anbraten. Die Fleischmasse zu den Muskartoffeln geben und mit zerstampfen. Die Rote Bete abtropfen lassen, den Saft auffangen und davon etwas unter das Mus rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gewürzgurken in feine Würfel schneiden und unterheben.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin Spiegeleier braten.

Das Labskaus zusammen mit Rote-Bete-Scheiben, Spiegelei und wahlweise Rollmops servieren.