Labskaus – Rezept zum Nachkochen

Zutaten:

- 800 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 2 Zwiebeln
- 400 g Corned Beef
- 3–4 Gewürzgurken
- 2–3 Rote Beete-Knollen (eingelegt)
- 4 Rollmöpse
- 4 Eier
- Butter oder Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen und anschließend abgießen.
2. Währenddessen die Zwiebeln fein würfeln und in etwas Butter glasig braten.
3. Corned Beef klein schneiden und mit den Zwiebeln kurz anbraten.
4. Kartoffeln stampfen und mit dem Fleisch-Zwiebel-Gemisch vermengen.
5. Rote Beete und Gewürzgurken fein würfeln und unter die Masse heben.
6. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
7. In einer separaten Pfanne Spiegeleier braten.
8. Labskaus portionsweise anrichten und jeweils mit einem Rollmops und einem Spiegelei servieren.

Tipp:

Wer es vegetarisch mag, ersetzt das Corned Beef durch Räuchertofu und lässt den Rollmops weg.