

Labskaus

Das Labskaus Rezept wird mit Kartoffeln, Rindfleisch und Rote Rüben zubereitet. Das Gericht ist vor allem in Norddeutschland und Skandinavien sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 g	Kartoffeln
1 EL	Butter
3 Stk.	Schalotten
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
1 EL	Butter
1 Dose	gepökeltes Rindfleisch (Corned Beef 450 gr)
2 Stk.	Rote Rüben (vorgekocht, vakuumiert)
4 Stk.	Essiggurken
4 Stk.	Heringe sauer (z.b.Rollmops)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Labskaus** die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser gar kochen. Das Wasser abseihen, die Butter hinzugeben, mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen und zerstampfen.
2. Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und mit dem leicht Pökelfleisch anbraten. Die gestampften Kartoffeln dazu geben und vermengen. Mit etwas Roten Rüben-Saft und Essiggurken-Saft abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Eier in eine große Pfanne zu Spiegeleier braten. Rote Rüben in Würfel schneiden, die Essiggurken in Scheiben schneiden.

4. Das Labskaus auf Teller anrichten, dazu die Kartoffel-Fleischmasse in einen Ring geben. Ein Spiegelei darüber legen. Mit sauren Hering, Rote Rüben und Essiggurken garnieren.

Tipp