

Labskaus mit Rollmops, Spiegelei und Gewürzgurke

Zutaten für 4 Personen

500g gepökelte Rinderbrust oder Cornedbeef (Hamburger Art)

1 Lorbeerblatt

5 Pfefferkörner

1kg Kartoffeln

200g Zwiebeln

200g rote Beete

30g Schweineschmalz

1 St. Matjesfilet

4 St. Rollmops

4 Eier

6 St. Gewürzgurke

Zubereitung ca. 2 Std.

Die Gepökelte Rinderbrust ca 1 ½ Stunden kochen mit einem Lorbeerblatt und 5 Pfefferkörnern, anschließend alles durch einen Fleischwolf lassen.

Die Kartoffeln schälen und garkochen .

Zwiebeln grob hacken, in Schmalz dünsten, dann das gewolfte Rindfleisch bzw das Cornedbeef und die Kartoffeln (vorher gestampft) hinzufügen.

Den Matjes, 2 Gewürzgurken und die Rote Beete klein schneiden, unter das Fleisch mischen und alles zusammen zerdrücken (mit einem Kartoffelstampfer).

Die Eier braten (Spiegelei).

Das Labskaus auf einen Teller geben darauf das Spiegelei, den Rollmops und die Gewürzgurke anrichten.

Dazu passt am besten ein kühles Bier.

Guten Appetit.