

Labskaus nach Hamburger Art

450 g	Rote Bete
750 g	Kartoffeln
2	Zwiebeln
400 g	Bio Corned Beef Aufschnitt (Penny oder Rewe)
5	Gewürzgurken
5 EL	Gurkenflüssigkeit
	Salz, Pfeffer
4	Eier



Rote Bete kochen, schälen, klein schneiden.

Kartoffeln klein würfeln, ca. 15 Minuten als Salzkartoffeln kochen, stampfen, etwas Kochwasser zugeben,

Gewürzgurken würfeln, Gurkenwasser aufheben,

Zwiebeln würfeln,

Corned Beef klein schneiden.

Gewürfelte Zwiebeln in etwas Fett andünsten, bis sie blond sind,

Corned Beef zufügen, etwas Gurkenwasser zugeben, und mit Deckel etwa 3 Minuten dünsten.

Dann die gewürfelten Gewürzgurken und gewürfelten Rote Bete zugeben und max. 10 Min. aufkochen.

Evtl. mit Salz, Pfeffer und etwas Senf herzhaft abschmecken.

Corned Beef Mix grob pürieren,

gestampfte Kartoffeln unterheben,

Wenn die Mischung zu fest ist, noch etwas Gurkenwasser unterrühren.

Spiegeleier braten.

Labskaus auf Teller füllen,

mit Spiegelei und etwas Dill garnieren.

Für uns keinen Matjes dazu.