



## Labskaus

Man nehme für 6 Portionen:

1000 g gepökelte Rinderbrust	
1 Bund Suppengrün	putzen und in Stücke schneiden
1 Lorbeerblatt	
4 Zwiebeln	halbieren, pellen, würfeln
750 g rote Bete	
2 TL Kümmel	
1500 g Kartoffeln	schälen, halbieren
1 Glas Gewürzgurken	Gurken aus dem Glas nehmen, Lake durch ein Sieb gießen und beiseitestellen
6 Matjesfilets	
6 Eier	
1 Bund Petersilie	Blätter von den Stielen zupfen und hacken
etwas Butterschmalz	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- Das Fleisch, das Lorbeerblatt und eine gute Handvoll Suppengrün in einen Topf geben. 13 g Salz und 1,5 Liter Wasser dazu und ca. 2 Stunden bei kleiner Hitze kochen. Fleisch herausnehmen, Brühe durch ein Sieb gießen, Fleisch wieder hineinlegen und beiseitestellen.
- Zwiebelwürfel in etwas Butterschmalz braten, bis sie Farbe annehmen. Beiseitestellen.
- Das Fleisch versäubern, in passende Streifen schneiden und durch die mittlere Scheibe des Wolfs drehen.
- Kartoffeln in Salzwasser garen.
- Rote Bete in einen Topf geben, Kümmel zugeben und mit Wasser bedeckt garen. Fertige Rote Bete schälen.
- Die Brühe erhitzen. Rote Bete und Kartoffeln in einen Großen Topf geben und stampfen. Nach und nach Brühe und Gurkenlake zugeben, bis Geschmack und Konsistenz stimmen. Das Fleisch und die Zwiebelwürfel unterrühren. Die Masse vorsichtig erhitzen und bis zum Verzehr warmhalten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Zum Servieren die Eier braten. Labskaus auf Teller füllen und mit Petersilie bestreuen, jeweils eine Gurke und ein Matjesfilet dazulegen und das Spiegelei auf den Labskaus...

Dazu: Unbedingt Bier!