

# **Labskaus**

## **Zutaten** (Angaben für 4 Portionen)

800 g mehlig kochende Kartoffeln  
500 g Rote Bete  
400 g Corned Beef  
50 ml Rinderbrühe  
50 ml Gewürzgurkenwasser  
3-4 Lorbeerblätter  
4 Rollmöpfe  
4 Gewürzgurken  
1 Prise Kräutersalz, oder normales Salz  
1 Prise gemahlene schwarzen Pfeffer  
4 Eier  
1 EL Butter zum Braten

## **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden, ebenso mit der Roten Bete weitermachen - schälen und in grobe Würfel schneiden.

Anschließend die Kartoffeln und die Rote Bete mit den Lorbeerblättern in einen Topf mit gesalzenem Wasser geben und 25 Minuten kochen.

Nach dem Kochen abgießen, die Lorbeerblätter entfernen und alles ausdampfen lassen.

Die gekochten Rote-Bete- und Kartoffelwürfel in eine Schüssel geben, das Corned Beef, die Rinderbrühe und das Gewürzgurkenwasser hinzugeben und alles miteinander zerstampfen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und warmhalten.

Jetzt die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die vier Spiegeleier braten.

Nun richten Sie das Labskaus auf angewärmten Tellern an, setzen auf jede Portion ein Spiegelei.

Auf jeden Teller einen Rollmops und eine Gewürzgurke dazulegen und sofort servieren.

**Guten Appetit!**