



Labskaus

6 Portionen

1000 g gepökelte Rinderbrust
1500 g Kartoffeln
750 g Rote Bete
4 Zwiebeln
1 Glas Gewürzgurken
6 Matjesfilets
6 Eier
1 Bund Suppengrün
ein paar Stängel glatte Petersilie
1 TL schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
2 TL Kümmel
Salz
Pfeffer
80 g Butterschmalz

Suppengrün putzen
Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden
Zwiebeln pellen und fein würfeln
Petersilie grob hacken

Fleisch mit 1,5 l Wasser in einen Topf geben, eine Handvoll Suppengrün, das Lorbeerblatt und Salz zugeben und bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden kochen. Die Zwiebelwürfel in 40 g Butterschmalz braten, bis sie Farbe annehmen. Salzen. Die Rote Bete mit Wasser bedecken, den Kümmel zugeben und garen. Das fertige Fleisch aus der Brühe nehmen, versäuern, in Stücke schneiden und durch die mittlere Scheibe des Wolfes drehen. Rote Bete, wenn sie gar ist abgießen, schälen und in Stücke schneiden. In der Zwischenzeit die Kartoffeln in Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen, Rote Bete zugeben und alles unter Zugabe von Fleischbrühe stampfen. Einen Teil der Flüssigkeit aus dem Gurkenglas, das Fleisch und die Zwiebeln zugeben. Alles gründlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Labskaus bei kleiner Hitze, besser noch im Wasserbad warm halten. Die Eier im restlichen Butterschmalz braten. Währenddessen den Labskaus auf vorgewärmte Teller verteilen. Eier darauf, Matjes und Gewürzgurke(n) daneben legen, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.