

Labskaus

Zutaten: (für 2 Personen)

- 350 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 350 g gekochte Randen
- 70 g Essiggurken
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 1 Dose Corned Beef (340 g)
- 3/4 TL Salz
- 1 EL Bratbutter
- 2 frische Eier
- Schnittlauch
- Salz und Pfeffer
- Essiggurken zum Garnieren

Zubereitung:

Die Kartoffeln im siedenden Wasser ca. 35 Minuten weich kochen, etwas abkühlen, schälen.

Die Zwiebel schälen, fein hacken. Die Randen schälen und mit den Essiggurken in Würfeli schneiden.

Die Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebeln, Randen und Gurken andämpfen. Corned Beef und Bouillon begeben, ca. 5 Minuten köcheln.

Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen, begeben, unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten weiterköcheln, würzen.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Eier aufschlagen, in die Pfanne gleiten lassen, ca. 4 Minuten braten, würzen. Fleisch-Kartoffelmasse mit den Spiegeleiern anrichten, mit Schnittlauch und Essiggurken garnieren.

Tipp: Statt Essiggurken zum Garnieren mexikanische Mini-Gurken (aus eigenem Garten) verwenden: halbieren, mit wenig Salz, Zucker und Essig marinieren und auf dem Labskaus anrichten.