LABSKAUS

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen und abspülen. In einen Topf geben und mit kaltem Wasser und Salz ca. 20 Minuten gar kochen. Die Zwiebel schälen und würfeln. Butterschmalz in einen Topf geben und die gewürfelte Zwiebel darin anrösten. Sobald die Zwiebelwürfel glasig sind, das Corned Beef dazu geben und mit einem Holzlöffel grob vermischen und kurz weiter anbraten.

2. Sobald die Kartoffeln gar sind, das Wasser abgießen. Mit einem Kartoffelstampfer grob zu Püree zerkleinern mit Milch aufgießen und mit 1-2 EL Butter abschmecken. Nun 2-3 große Löffel von der Corned-Beef-Zwiebel-Mischung unter das Kartoffelpüree rühren. Zuletzt mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Eier in etwas Butter zu Spiegeleiern braten. Das Labskaus mit ein paar Rote Beete Scheiben und 2-3 Gurkenhappen anrichten. Zuletzt das Spiegelei obenauf geben. Fertig!

ZUTATEN

1kg	Kartoffeln mehlig
1 Dose	Corned Beef
1	große Zwiebel
1 Glas	Schlesische Gurkenhappen
1 Glas	Rote Beete in Scheiben
2	Eier
	Milch
	Butter