



## *Labskaus*

### **Rezept: Luzifer Schilksee**

Zutaten für 4 Personen:

- 500g gepökelte Ochsenbrust
- 600g Kartoffeln
- 300g Rote Beete
- 400g Gewürzgurken
- 8 Eier
- 4 Rollmöpfe
- 1 Zwiebel
- 3 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Ochsenbrust, Zwiebel und Lorbeerblätter in einen Kochtopf geben und mit kaltem Wasser auffüllen.

Einmal aufkochen und auf kleiner Flamme zwei Stunden köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln in der Schale 30 Minuten gar kochen.

Danach mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und zur Seite stellen.

Wenn das Pökelfleisch weich ist, wird es aus dem Topf genommen.

Die entstandene Brühe passieren (durch ein Sieb laufen lassen).

Die Rote Beete und die Gewürzgurken vom Aufguss trennen und einen Teil abnehmen.

Nun werden das Fleisch, die Pellkartoffeln, die Rote Beete und die Gewürzgurken durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs gelassen. Die entstandene Masse mit Fleischbrühe, Rote Beete- und Gewürzgurkenfond vermengen bis ein fester Brei entsteht.

Diesen langsam erwärmen, damit er nicht anbrennt und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Labskaus auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Rote Beete-, Gewürzgurkenscheiben, Rollmops und jeweils zwei Spiegeleiern servieren.