

Hamburger Labskaus

Für zwei Personen

400 g mehligk. Kartoffeln	400 g Rote-Bete-Knollen	4 Rollmopse
2 Eier	340 g Corned-Beef	200 g Gewürzgurken
100 ml Gewürzgurkensud	2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in kochendem Wasser 20 Minuten garen.

Inzwischen 300 Gramm der Rote Bete in grobe Stücke schneiden und zusammen mit Gewürzgurken, Gewürzgurkensud und Corned Beef fein pürieren. Die übrige Rote Bete in dünne Spalten schneiden.

Die Kartoffeln abgießen und mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Das Rote-Bete-Püree unterheben und alles bei milder Hitze erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eier darin in drei bis vier Minuten zu Spiegeleiern braten. Den Labskaus mit den Rollmöpsen und den Rote-Bete-Spalten auf Tellern anrichten und servieren.

Mirko Roberto Andersen am 10. Oktober 2016