

Hamburger Labskaus

Für 2 Personen

200 g Corned-Beef	2 Rollmöpfe	500 g mehligk. Kartoffeln
1 Glas Rote Beete	1/2 Glas Cornichons	1 rote Zwiebel
1 Zweig glatte Petersilie	2 Lorbeerblätter	2 Wachteleier
100 ml Milch	3 EL Butter	2 EL Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Die Kartoffeln schälen und sehr klein schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin gar kochen. Ein Lorbeerblatt und das Grün vom Sellerie dazugeben. Vier Cornichons in kleine Stücke schneiden. Die rote Beete ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die rote Zwiebel in Würfel schneiden und in dem Olivenöl andünsten. Das Corned Beef dazugeben, mit einer Gabel zerdrücken, leicht anschmoren und mit Gurkenwasser aufgießen. Ein Lorbeerblatt dazugeben und ein wenig dünsten lassen. Anschließend die Gurkenstückchen unterheben. Die Milch erhitzen. Die Kartoffeln stampfen. Die Milch und die Butter dazugeben. Den Saft der Roten Beete dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln mit dem Corned Beef vermengen. Die Rote Beete unterheben. Das Lorbeerblatt entfernen. Die Wachteleier zu Spiegeleiern braten. Den Labskaus auf einem Teller anrichten. Die Wachteleier darauf geben und mit Petersilie garnieren.

Gabriele Schmidt-Tukay am 27. Dezember 2010