

Labskaus mit Spiegelei und Baby-Möhren

Für 2 Personen

300 g Corned Beef	2 Rollmöpse	400 g mehligk. Kartoffeln
250 g Babymöhren, mit Grün	3 Gewürzgurken	3 Rote-Bete-Scheiben
1 Zwiebel	2 Eier	50 g Butter
Butter	100 ml Milch	Öl
Salz		

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kurz weich kochen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Anschließend das Corned Beef ebenfalls in Würfel schneiden und dazugeben. Das Ganze unter Rühren weich werden lassen. Die Kartoffeln abgießen, stampfen und zusammen mit der Milch, der Butter und etwas Salz zu einem Kartoffelbrei vermischen. In die Pfanne hinzufügen, alles gut vermengen und dann warm stellen. Die Babymöhren putzen, jedoch nicht vom grün befreien und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Anschließend kurz in Butter schwenken. Die Eier aufschlagen und zu zwei Spiegeleiern braten. Das Labskaus mit den Spiegeleiern belegen und zusammen mit den Gewürzgurken, den Rollmöpsen, der Roten Beete und den Babymöhren auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Christiansen am 19. Januar 2012