

REZEPT AUS "MEIN LOKAL, DEIN LOKAL"

HAMBURGER LABSKAUS

Labskaus ist ein altes einfaches Hamburger Seefahrer-Gericht. Hier gibt es das Rezept aus dem "Anno 1905" in Hamburg.

18.04.2016

Zutaten für Portionen

1 kg	gepökelte Rinderbrust
500 g	festkochende Kartoffeln
250 g	kleine Schalottenwürfel
1 Bund	Suppengemüse
1	große Zwiebel
150 g	Rote-Bete-Scheiben
8	mittelgroße Gewürzgurken
4	Eier
4	Rollmöpfe
4	Lorbeerblätter
1 EL	groben Pfeffer

1 EL **Salz**

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kochzeit: 2 Stunden 30 Minuten

Insgesamt: 3 Stunden

Zubereitung

Die Rinderbrust mit dem geputzten Suppengemüse sowie Zwiebeln, Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer in 3 Liter "kaltem" Wasser aufsetzen und rund 2 Stunden kochen.

Ist die Rinderbrust weich genug, also kaubar, den gesamten Inhalt aus der Brühe nehmen und etwas abkühlen lassen.

Nun die Kartoffeln schälen und in großen Würfeln in die Brühe geben und weichkochen lassen. Diese dann aus der Brühe nehmen und ebenfalls abkühlen lassen.

Die feinen Schalottenwürfel in eine Pfanne geben und leicht bräunen lassen.

Die ausgekühlte Rinderbrust sowie die Kartoffeln, rote Bete, Gewürzgurken und die feinen angebräunten Schalottenwürfel durch einen Fleischwolf durch lassen (mittlere Scheibe).

Bei der nun hergestellten Masse noch je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Angerichtet wird nun das Labskaus mit je einem Spiegelei, in Scheiben geschnittener rote Bete und Gewürzgurkenscheiben. Wer mag, auch mit Rollmops.

Guten Appetit!

SUCHE IN MEHR ALS 1000 KABEL EINS REZEPTEN

REZEPT-KATEGORIEN

[Fischgerichte](#)

[Zur Übersicht](#)

[Vegetarisch](#)

[Zur Übersicht](#)

[Kuchen](#)

[Zur Übersicht](#)