

„Labskaus“

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Kartoffeln (mehlig oder vorwiegend festkochend) – 600 g Rote Bete – Salz – 150 ml Gemüsebrühe – 100 ml Gewürzgurkenwasser – 60 g Butter – Pfeffer – 2 Zwiebeln – 5 EL Öl – 1 Prise Zucker – 4 Eier – 8 Gewürzgurken – etwas Dill

Zubereitung:

- Kartoffeln und Rote Bete ungeschält und getrennt voneinander in kochendem Salzwasser garen
- Kartoffeln pellen und mit heißer Gemüsebrühe, Gurkenwasser und 50 g Butter in einem großen Topf zerstampfen. Zugedeckt warm stellen
- Die Rote Bete ebenfalls pellen und in der Küchenmaschine fein häckseln. Mit den Kartoffeln mischen und alles mit Salz und Pfeffer würzen; warm stellen
- Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. 3 EL Öl und die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten
- Dill fein schneiden und kurz mitbraten, alles mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Zugedeckt warm stellen
- 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Eier hineinschlagen, zu Spiegeleiern braten und mit Salz und Pfeffer würzen
- „Labskaus“ mit Gewürzgurken und Spiegeleiern anrichten und mit den gebratenen Dill-Zwiebeln bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

