

Labskaus (Bremen und Ostfriesland)

Zutaten:

750 g gepökeltes Rindfleisch
750 - 1000 g Kartoffeln
500 g rote Bete
4 Zwiebeln
Pfeffer
1/2 l Essig
1 1/2 TL Meerrettich
Salz
Zucker
5 Gewürzgurken
8 Matjesfilets
2 Äpfel
4 Eier

Zubereitung:

Das Pökelfleisch in reichlich Wasser in etwa eineinhalb Stunden weich kochen.

Gleichzeitig die Kartoffeln kochen. Die rote Bete in Salzwasser etwa eineinhalb Stunden garen. Fleisch, Kartoffeln und drei Zwiebeln durch den Fleischwolf drehen. Alles gut miteinander mischen, pfeffern und mit Pökelbrühe geschmeidig rühren. Danach das Labskaus bis zum nächsten Tag kalt stellen.

Eine Salatsauce aus Essig und Wasser, der restlichen gewürfelte Zwiebel, Meerrettich, Salz und Zucker nach Geschmack zubereiten.

Die Sauce über die noch lauwarmeren, in Scheiben geschnittenen roten Bete geben, dann kalt stellen. Am nächsten Tag eine gewürfelte Gewürzgurke in das Labskaus rühren. Alles erhitzen. Die Matjesfilets mit Apfel- und Zwiebelscheiben belegen, aufrollen und mit Stäbchen zusammenhalten. Das Labskaus auf vorgewärmte Teller füllen und mit roten Beten, den restlichen Gurken, Matjes und Spiegeleiern garnieren.