

„Besünner Eten ut lütthackt Pekelfleesch“

Labskaus für 5 Personen

Zutaten

- 1kg gepökelt Rindfleisch (Brust)
- 1 Gemüsebündel (Lauch, Möhren, Sellerie, Thymian)
- 1 gespickte Zwiebel
- 300g Zwiebelwürfel
- 150g Fett
- 1kg Kartoffeln
- 500g Rote Beete
- 5 Gewürzgurken
- Pfeffer, Salz

Das Fleisch mit kaltem Wasser aufsetzen, kochen, ausschäumen und eine Stunde langsam weiter kochen lassen. Dann die gespickte Zwiebel und das Gemüsebündel dazu geben. Wenn das Fleisch weich ist, im Fond bei Seite stellen.

Inzwischen die geschälten Kartoffeln garen und die Zwiebelwürfel im Fett hellgelb dünsten. Die Rote Beete zusammen mit dem Fleisch und den Kartoffeln durch den Fleischwolf (feine Scheibe) lassen und mit etwas Pökelbrühe vermengen.

Das fertige Labskaus sollte die Beschaffenheit von festem Kartoffelpüree haben.

Beilagen: Gewürzgurken, Matjes oder auch ein Spiegelei.