

Łabskaus

1 Dose Corned Beef (340g), 500g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 20g Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, 1TL gekörnte Brühe, 1 Gewürzgurke, 3 EL Rote Beete gewürfelt, 50ml Gurkenflüssigkeit, 50ml Rote Beete Saft

Als Beilage nach Bedarf: Matjesfilet, eingelegte Gurke, Spiegelei

Zeitbedarf: 20 Minuten, plus 30 Minuten kochen

Kartoffeln kochen. Nebenher in der Pfanne die gewürfelten Zwiebeln anbraten, das Corned Beef hinzugeben und beim Braten zerkleinern.

Kartoffeln abgießen, die Brühe mit dem Gurkensaft und Rote Beete Saft mischen dann zusammen mit der Butter, der klein gewürfelten Gewürzgurke, der Rote Beete und den Gewürzen zu den Kartoffeln geben und alles stampfen. Mit den Zwiebeln und dem Corned Beef vermengen.