

Hamburger Labskaus, für Zuhause, leicht gemacht



Deichstraße 8
26506 Norden-Norddeich
www.seestern-norddeich.de
info@seestern-norddeich.de

Ca. 4 Personen

800g Rind-/Schweinefleisch ($\frac{1}{2}$ u. $\frac{1}{2}$), frisch, nicht zu mager, Nacken oder Schulter ist gut aber Sehnen und Knochen entfernen (-lassen). Fett aber unbedingt dran lassen. Und ich empfehle kein Corned Beef aus der Dose – zu minderwertig!

500g Kartoffeln, geschält. Mehlig- oder festkochen ist nicht so wichtig – einfach die Lieblingssorte nehmen.

2-3 große Zwiebeln oder dementsprechend kleine

2-3 Saure Gewürzgurken

1 Glass Rote Beete, um die 400 ml.

Frische Beete nicht unbedingt nehmen – diese schmeckt häufig sehr erdig.

1 Salzhering (oder Matjesfilet, Sardellen, o.ä.)

Zusätzlich:

Eier, Rote Beete, Gewürzgurken, Matjes, Rollmops für die Beilage – Menge je nach Appetit.



Zubereitung:

Das Rind-, Schweinefleisch und die Zwiebeln in grobe „Fleischwolfgeeignete“ Stücke schneiden und zusammen mit Wasser bedeckt und etwas Salz solange langsam köcheln bis es gar bzw. weich ist (je nach Fleisch: 1-3 Stunden) Die Kartoffeln wie gewohnt separat kochen.

Das Fleisch anschließend durch ein Sieb abgießen (Brühe aufbewahren!) und die Kartoffeln auch abgießen. Fleisch und Kartoffeln zusammen mit der Roten Beete (erst mal ohne Saft), den Gurken und dem Salzhering durch einen Fleischwolf drehen (nicht zu fein, ein bisschen möchte man ja auch zu beißen haben). Ist kein Fleischwolf vorhanden geht auch ein Stabmixer – aber auch hier nicht zu fein pürieren. Die ganze Masse in einer geeigneten Schüssel/Topf mit einem Handmixer verrühren und so viel der Fleischbrühe und dem Rote Beete Saft dazugeben bis die gewünschte Konsistenz / Farbe erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig!

Das ganze hübsch auf Tellern servieren und Matjes, Rollmops, Rote Beete, Gewürzgurke und Spiegelei dazu reichen- je nach Belieben.

(kleine Anmerkung: Je nach Zutaten können die Mengenangaben stark variieren. Manches Fleisch verträgt mehr Salz, manches weniger, Kartoffeln nehmen unterschiedlich viel Flüssigkeit auf, manche Rote Beete färbt gut, manche weniger, etc. Einfach ausprobieren bis das Ergebnis einen zufrieden stimmt.)

Viel Spaß beim nachkochen und Guten Appetit.