Labskaus nach Piccoart

für 6 Personen

Zutaten und Vorbereitung:

- 2 kg Pellkartoffeln (pellen u. zerdrücken)
- 8 mittelgroße Zwiebeln (würfeln und goldgelb anbraten)
- 1 1/2 Gläser Rote Beete (würfeln)
! Saft aufheben, wird zum Angießen benötigt !
- 4 große Salzgurken (würfeln)
- 1 Pakkung Matjesfile (würfeln)
- 1 Dose (100 gr.) Schmalzfleisch
- 1 Dose (425 gr.) Schweinefleisch im eig. Saft
- 1 Dose (850 gr.) Rinderfleisch im eigenen Saft
- 2 Dosen (340 gr.) Cornedbeef

Beilagen:

- 1 Glas Rollmöpfe
- 1 Glas Saure Gurken
(je nach Inhalt auch mehr)
- 6 bis ? Eier

Zubereitung:

Schmalzfleisch in einem großen Topf (ca 9 l) erhitzen.
Schwein- u. Rindfleisch hinzufügen und schmoren lassen.
Cornedbeef dazugeben leicht schmoren lassen.

Dann die Zwiebeln dazugeben, die zerdrückten Pellkartoffeln unterziehen (immer etwas Rote Beetesaft angießen); die Gurken, Rote Beete und Matjes hinzufügen.

Alles unter ständigem Rühren und Kochen zu einem Püree sprich: "L A B S K A U S" verarbeiten.

Serviervorschlag:

Kelle Labskaus mit Spiegelei "on the top"

dazu Rollmops und saure Gurke.