

Bernd Schwerdt

Labskaus

Hier kommt das Rezept für die Nachkriegs-Einfach-Variante, die auch gern Moppelkotze genannt wird und die ich so von meinen Eltern übernommen habe.

Man nehme:

- 1,5 kg Kartoffeln (schälen, würfeln, salzen, mit 2 Lorbeerblättern kochen, stampfen; vorher die Lorbeerblätter 'rausnehmen)
- 2 Ds. Corned Beef (mit einer großen gewürfelten Zwiebel im Topf anbraten und zum Kartoffelmus geben)

Rote Beete 150g würfeln + mit 4 EL von der Lake unterheben Gewürzgurke 150 g und 2 EL von der Lake ebenfalls unterheben

- 4 Eier braten und jeweils ein Spiegelei oben auf die Portion Labskaus legen
- 4 Rollmöpse (jeweils einen Rollmops "rechts drapieren") Dazu Bier und Kümmel.