

Labskaus „Hamburger Art“



- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:30 h
- **Fertig in** 2:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '170', 'cook_time' : '2:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Labskaus ist ein altes Seefahrer Rezept so wie man es an der Küste mag.

Zutaten

- Für das Labskaus:
 - 500 - 600 g gepökelte Rinderbrust (Die pökele ich 2-3 Tage vorher selber, indem ich sie mit 30 - 40 g Pökelsalz, bei Ihrem Metzger erhältlich, und Wasser einlege)
 - 500 g gekochte Kartoffeln
 - 3 - 4 mittelgroße Zwiebeln
 - 3 - 4 Gewürzgurken
 - 50 - 60 g Rote Bete (Gehört eigentlich nicht dazu denn die rosa Farbe sollte ursprünglich nur durch das Pökelfleisch entstehen. Ist dennoch allgemein üblich)
 - 1 - 2 Tl Senf, Salz, Pfeffer
- Für die Beilage:

- 4 erstklassige Matjesfilet
- 4 Eier
- Etwas Senf

Zubereitungsart

Schritt1

Ansatz der Rinderbrust:

Schritt2

Die Rinderbrust in kochendes Salzwasser geben, mit:

Schritt3

1 Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und 2 - 3 Nelkenköpfen.

Schritt4

2 - 2 1/2 Stunden leise kochen lassen, bis das Fleisch weich ist.

Schritt5

In den letzten 10 min. der Kochzeit, die rote Bete und Gurken dazu geben.

Schritt6

Nunmehr das Fleisch, die Zwiebeln, Gurken und rote Bete durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen, die gekochten Kartoffeln durchpressen.

Schritt7

Beides zusammen führen, 1 - 2 Kellen von der Rinderbrühe dazu geben, damit alles eine "Püree ähnliche Konsistenz" bekommt.

Schritt8

Mit Salz, Pfeffer und 1 - 2 Teelöffeln Senf abschmecken, einmal kurz zusammen aufkochen lassen.

Schritt9

(Gern gebe ich etwas von dem Gewürzgurkenwasser dazu, weil es eine säuerlich, pikante Note ergibt)

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Das Labskaus "mittig" auf dem Teller platzieren und obenauf ein Spiegelei setzen.

Schritt12

Dazu gibt es eine "Saure Beilage" aus: Fächern von Gewürzgurken, Scheiben von roter Bete, 1 Matjesfilet oder einem 1 Rollmops.

Schritt13

Getrunken werden an der Küste dazu ein frisch gezapftes Bier und ein klarer, eiskalter Weizenkorn.

Schritt14

Nachbemerkung:

Schritt15

Im Labskaus sind Zutaten, wie sie in alten Seefahrerzeiten, zur Verfügung standen, als es noch keine Kühlungen auf den Schiffen gab. Im Wesentlichen beinhaltet dieses Rezept: aus:

Schritt16

Pökelfleisch, Kartoffeln, Salzheringe und Zwiebeln.

Schritt17

In der ursprünglich überlieferten Zubereitung gibt man ein durchgedrehtes Salzheringsfilet mit in das Labskaus.

Schritt18

Das ist nicht Jedermanns Sache; ich reiche das Matjesfilet oder den Rollmops besser separat.

Schritt19

Das Spiegelei rührt aus der Tatsache und so ist es überliefert, dass die Segelschiffe auf dem "Achterdeck" einen Hühnerstall mit sich führten, daher die frischen Eier. Das soll kein "Seemanns Garn" sein.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** hamburgisch, klassiker, matjes

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/labskaus-hamburger-art/>