Rezept

Labskaus mit Rollmops

Ein Rezept von Labskaus mit Rollmops, am 18.05.2025

Zutaten

500 g	mehligkochende Kartoffeln
500 g	gegarte Rote Beten (vakuumverpackt)
400 g	Corned Beef
50 ml	Rote-Bete-Saft
8	Rollmöpse
1 EL	Öl
	Salz
200 g	Gewürzgurken (im Gurkensud)
	Pfeffer
1 TL	Worcestersauce
½ Bund	Schnittlauch
4	Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und ungeschält in kochendem Salzwasser ca. 20 Min. garen. Abgießen, ausdampfen lassen und pellen.

2. Währenddessen 1 Rote Bete in möglichst dünne Scheiben schneiden, übrige Beten sehr fein würfeln, ebenso wie die Gewürzgurken. Die Beten- und Gurkenwürfel zusammen mit dem Corned Beef und etwas Gurkensud mit einer Gabel zu einer homogenen Masse vermengen.

3. Die Kartoffeln zerstampfen und unter die Masse heben, dabei mit Pfeffer und Salz abschmecken. Alles in einen Topf geben, Rote-Bete-Saft und Worcestersauce unterrühren und das Labskaus erwärmen.

4. Vier Dessertringe (ca. 8 cm Ø) an den Innenseiten mit den Rollmöpsen auskleiden, Labskaus jeweils in die Mitte füllen und leicht andrücken. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen, darin die Spiegeleier zur gewünschten Konsistenz braten.

5. Die Rote-Bete-Scheiben auf Tellern auslegen und die gefüllten Ringe darauf platzieren. Die Ringe vorsichtig nach oben ziehen, sodass der Labskaus stehen bleibt. Je 1 Spiegelei obenauf setzen, mit Schnittlauch bestreuen.