

***Polar's Kochstudio***  
***15 / 2008***

***Labskaus***

**Zutaten für 2 Portionen:**

300 g Corned Beef  
1 Zwiebel(n)  
400 g Kartoffeln  
2 Ei(er)  
n. B. Milch  
etwas Butter  
Gewürzgurke(n)  
Salz  
n. B. Rote Bete  
2 Rollmöpfe (je nach Bedarf)

**Zubereitung:**



Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Pfanne in heißem Öl bräunen. Das Corned Beef in Würfel schneiden und hinzufügen. In der Pfanne unter Rühren weich werden lassen. Aus geschälten Kartoffeln, Milch, Butter und Salz einen Kartoffelbrei fertigen und ebenfalls in die Pfanne geben. Alles gut vermischen und warm stellen. Die Eier zu Spiegeleiern braten, auf das Labskaus legen und servieren. Dazu Gewürzgurken, Rollmöpfe und Rote Bete servieren.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten