

Typ: Fleisch

Quelle: Degner: Schnell ein Essen für uns zwei

Bemerkungen:

Zutaten: 3/4 L Wasser
1 Lorbeerblatt
1 EL Instant-Fleischbrühe
1 Zwiebel
2 EL Butter
1 Dose Corned Beef
1 Paket Kartoffelpüree (Fertigprodukt)
1 Gewürzgurke
Pfeffer
2 Spiegeleier
2 Rollmöpfe

Rezept: Zubereitungszeit: 15 Minuten Pro Portion: ca. 950 kcal/3990 kJ

Das Wasser mit einem Stückchen Lorbeerblatt in einem Topf aufkochen und die Instantbrühe darin auflösen.

Die Zwiebel in Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig braten. Das Corned Beef in kleine Würfel schneiden und mit durchbraten.

Das Kartoffelpüree nach Anweisung auf der Packung, aber mit der Fleischbrühe als Flüssigkeit, zubereiten und das Zwiebel - Corned Beef-Gemisch mit dem Püree verrühren. Die Gurke in Würfel schneiden und zu dem Labskaus geben. Mit etwas Gurkenessig und frischgemahlenem Pfeffer abschmecken.

Auf zwei Teller geben, jede Portion Labskaus mit einem Spiegelei bedecken und einen Rollmops dazu servieren.