

Labskaus-Burger



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

In der Hamburger Küche gilt der Labskaus als maritimer Klassiker: Als “Seefahrer-Gericht” findet er erstmalig in der Zeit der großen Segelschiffe im 17. Jahrhundert Erwähnung. Da Labskaus beinahe ausschließlich aus Zutaten besteht, die zur damaligen Zeit lange haltbar gemacht werden konnten, war er besonders auf langen Seereisen beliebt, ehe er auch das Land eroberte. Heute gilt Labskaus als ‘Kultgericht’ und wird in unzähligen Varianten in Norddeutschen Gaststuben angeboten. Der Labskaus-Burger aus unserem Gastbeitrag auf vomWochenmarkt.de beinhaltet gepökelt, gewolfes Rindfleisch, Kartoffeln, Rote Beete, Gewürzgurken und Matjes. Unser originelles Labskaus-Rezept verleiht der norddeutschen Tradition einen modernen Twist: Anstelle des gekochten Rindfleischs kann der Einfachheit halber Corned Beef verwendet werden. Zwischen zwei Burgerhälften kommt der Labskaus besonders schmackhaft daher. Sie glauben uns nicht? Dann probieren Sie es doch einfach mal aus! Mit geübten Händen gelingt der Labskaus binnen einer

halben bis Dreiviertelstunde und ist auch für ungeübte Köche einfach zuzubereiten. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Zutaten

- 700 g Corned Beef, zerkleinert
- 500 g gekochte Pellkartoffeln in 1 cm großen Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 ganze Eier
- 2 El Mehl
- 4 Tl Sahnen Meerrettich
- 1 Gewürzgurke in Scheiben
- 8 Scheiben sauer eingelegte rote Bete
- 2 Matjes - oder Bismarckheringfilets in Streifen
- 4 Spiegeleier
- 2 El Pflanzenöl
- 1 El Butter
- 1 Schälchen frische Kresse
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Corned Beef mit den gewürfelten Kartoffeln, Zwiebelwürfeln, dem Mehl und den Eiern vermengen, salzen, pfeffern.

Schritt2

Mit feuchten Händen 4 Burger formen und in Mehl wenden. In heißem Pflanzenöl und Butter auf jeder Seite 3 min. braten, Farbe nehmen lassen. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene ca. 10 min. zu ende garen.

Schritt3

Die Unterseite auf gebackenen Burgerbrötchen zunächst mit etwas Kresse belegen, darüber 2 - 3 rote Bete Scheiben und den Burger legen. Gewürzgurkenscheiben darüber geben und das Oberteil drauf legen.

Schritt4

Obenauf einen Klecks Sahnemeerrettich setzen und mit Kresse und Heringsstreifen belegen. Mit dem Spiegelei dazu servieren.

Rezeptart: Deutsche Küche, Hamburgisch, Holsteinisch, Warme Fischgerichte

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