

# Labrkaus nach Bea's Art

**Zutaten:** für 2 Personen

500 gr. Kartoffeln  
etwas Gemüsebrühe und / oder Salz  
1 Pack gekochte rote Beete  
1 Dose Cornedbeef  
1 große Zwiebel  
1 EL Butter  
Gewürzgurken  
nach.Geschmack Rollmöpfe/ Matjes/  
Bismarckhering  
Eier

## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Dann in Salzwasser o. Gemüsebrühe weich kochen. Inzwischen die Zwiebel schälen, würfeln und in der Butter glasig andünsten. Die rote Beete fein reiben und zur Zwiebel geben. Das Cornedbeef ebenfalls sehr fein klein schneiden.

Wenn die Kartoffeln weich sind, abgießen. Kartoffelwasser o. Gemüsebrühe auffangen und beiseite stellen.

Nun aus den Kartoffeln und der roten Beete mit Zwiebel ein Kartoffelpüree herstellen. Das Cornedbeef mit unter rühren, evtl. noch etwas Kartoffelwasser/brühe zugeben, damit das Püree die richtige Konsistenz hat. Zum Schluß nach belieben abschmecken.

Spiegeleier braten. Gewürzgurken und den Fisch dazu geben.



Gutes Gelingen