

Rezept des Monats
**DAS DONNERS Panorama - Restaurant
empfiehlt**

Labskaus

Zutaten für 4-6 Personen:

- 1 kg Rindfleisch (bevorzugt Ochsenbrust)
- 25 g Pökelsalz
- 1 große Gemüsezwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 große Gewürzgurke
- 80 g Butter
- 1 EL Dijon-Senf, fein
- ½ TL Weißer Pfeffer, gemahlen
- 750 g geschälte Kartoffeln
- 1 Spritzer Worcestersauce

Zubereitung:

Das Rindfleisch in große Stücke schneiden, anschließend in ein Gefäß geben und mit kaltem Wasser bedecken. Das Pökelsalz dazu geben und 48 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

Danach das Wasser abgießen und wieder mit frischem Wasser befüllen. Die Zwiebel klein schneiden und das Lorbeerblatt dazu geben, das Ganze dann 1 Stunde köcheln lassen. Die geschälten Kartoffeln und Gewürzgurke hinzugeben und für weitere 30 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffeln und das Rindfleisch gar sind. Fond abgießen und vorerst aufbewahren. Den Labskaus durch den Fleischwolf drehen (nicht zu fein) und das Ganze mit Senf, Pfeffer und Worcestersauce würzen.

Dann Butterflocken dazu geben und nach Bedarf etwas Labskaus-Fond unterrühren. Fertig ist der Labskaus!



Dazu empfehlen wir Spiegelei, Hering, Rote Beete und gesalzene oder saure Gewürzgurken.

Guten Appetit!



+49 4721 509605



www.donnors-restaurant.de