

Hamburg Labskaus

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~620 kcal

Açılış 10/10

Labskaus, konserve dana eti, patates, pancar, soğan ve tereyağ ile hazırlanan Hamburg denizci yemeğidir.

Malzemeler

- 400 gr Konserve dana eti
- 800 gr Patates
- 250 gr Pancar turşusu
- 1 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 4 adet Yumurta
- 6 adet Kornişon turşu
- 4 fileto Ringa balığı turşusu
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Patatesleri iri doğrayıp 20 dakika haşlayın.
2. Soğanı tereyağında 5 dakika yumuşatın.
3. Konserve dana eti ve doğranmış pancar turşusunu ekleyip 5 dakika ısıtın.
4. Patatesleri süzüp etli pancarla karıştırın.
5. Tuz ve karabiberle 4 dakika karıştırarak ısıtın.
6. Yumurtaları ayrı tavada 3 dakika sahanda pişirin.
7. Labskausunu yumurta, kornişon turşu ve ringa balığı turşusuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi sıcakken zerklemek labskausun pürüzsüz pembe dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne sahanda yumurta koyup kornişon ve ringa balığıyla servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Deniz ürünleri

Süt

