

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S Lapskaus

Schritt 1:

500	g	gepökelttes Rindfleisch	mit kaltem Wasser abspülen und ca. 45 min weich kochen.
4	st	Salzheringe	putzen.
500	g	Kartoffeln	schälen, in Würfel schneiden in Salzwasser weich kochen.
2	st	Zwiebeln	pellern, in Würfel schneiden und in
1	el	Schmalz	glasig schwitzen.
200	g	rote Bete	in Salzwasser weich kochen und pellen.

Schritt 2:

4	st	Gewürzgurken	mit dem Rindfleisch, den Heringen, den Zwiebeln, und der Roten Bete durch einen Fleischwolf (mittlere Scheibe) drehen. Alles in einem Topf erhitzen, die Kartoffeln dazugeben und mit einem Kartoffelstamper zerdrücken.
1	el	Senf schwarzem Pfeffer.	Würzen mit und



Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

Schritt 3:

4 st Eier

zu Spiegeleiern braten.

Den Lapskaus auf Tellern anrichten und das Spiegelei obenauf geben.

Der Profitipp von Claus Alboth:

Etwas Salz auf das Spiegelei geben, damit der Geschmack besser zur Geltung kommt.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:
ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de



LandesWelle
THÜRINGEN