Rezeptur Rauch's
Labskaus vom Captain's Table

Für 5 Personen wird benötigt:
1 Kg gepökelte Rinderbrust, 300 g Zwiebeln,
500 g mehlige Kartoffeln, 10 Eier, Rote Bete, Salzgurke,
4 - 6 g geschroteter Pfeffer.

Die Rinderbrust mit den Zwiebeln, geschält und geviertelt, und den Pfeffer in einen mit 2 Liter Wasser gefüllten Topf geben und ca. 2 Stunden lang kochen.
Ist danach die Rinderbrust bissfest bis weich, den gesamten Inhalt aus dem Topf nehmen und warm stellen. Nur die Brühe bleibt.
Nun die Kartoffeln in der Brühe gar kochen und zerstampfen, so das ein Brei entsteht. Überschüssige Brühe abgiessen.
Dann den vorherigen Inhalt des Topfes, den wir warm gestellt haben, durch einen Fleischwolf, möglichst mit grober Scheibe, drehen und wieder zurück in den Topf mit den Stampfkartoffeln geben, leicht köcheln lassen, mit Hausgewürzen wie z. B. Bouillonwürfel, Worchestersauce etc. nochmals abschmecken und.....

fertig ist der **Labskaus.**

Nun, mit Rote Bete und Salzgurke flankiert und Spiegeleiern gekrönt, ist der hanseatische Gaumenschmaus perfekt.
Rauch - Kult in Hamburg.

Übrigens: Manch einer kocht seinen Labskaus mit Fisch. Wer es mag, o. K.
Doch bedenke: Fisch hatten die Seelords immer genug zu essen - daher waren Sie dankbar für alles....
was nicht mit Fisch angereichert wurde.

Auch unsere Walfänger und Cap Horniers, die sich jeden dritten Dienstag im Monat um 18.00 Uhr hier zu Ihrem Erinnerungsaustausch treffen, schwören auf Rauch's Labskaus.

Aber: 100 Köche - 100 Rezepte.

Daher für alle - **Guten Appetit.**

Old Commercial Room Hamburg - Tel: (040) 366319