Oma Birgit Spezialität: Labskaus nach Holsteiner Art

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
1 kg Zwiebeln
3 Bismarckfilets
4 Gewürzgurken
4 Knollen rote Beete
4 Dosen geräuchertes Rindfleisch
100 g Butter
6 Eier

Zubereitung:
Die Butter anschwitzen und mit den klein geschnittenen Zwiebeln garen.
Die Kartoffeln schälen, verkleinern, mit dem Fleisch und der roten Beete kochen und dann stampfen. Wie fein ist jeder Köchin überlassen. Auch die rote Farbe ergibt sich je nach Menge der roten Beete und deren Saft.
Angerrichtet wird mit einer Gewürzgurke und einem Stück Bismarck- oder Matjeshering. Obenauf ein Spiegelei macht den Genuss und das Aussehen komplett.