

Labskaus

*nach Original-Rezept aus
Smutje Elmar Zuspänn's
Fahrenszeit auf dem SSS Gorch Fock*



Der Ursprung des Labskaus-Essens liegt auf Hoher See. Die Matrosen mussten auf großer Fahrt immer gut verköstigt werden, dabei standen Haltbarkeit und Lagerfähigkeit im Vordergrund.

So wurde gesalzenes Fleisch, gesalzener Fisch und Kartoffeln mit an Bord genommen.

Kartoffeln waren im Gegensatz zu Fleisch in großen Mengen vorhanden.

So wurde aus diesen Zutaten ein Gericht, das man „Labskaus“ nannte, zubereitet. Labskaus wird heute aus gepökeltem Tafelspitz, Kartoffeln und feinstem Matjes zubereitet. Dazu werden Spiegelei, Rollmops, Gewürzgurken und Rote Beete serviert.

Labskaus gilt als besonderer Augen- und Gaumenschmaus.

Ihr Smutje
Elmar Zuspänn



...schmeckt nach Meer!

