



## **Mecklenburger Labskaus-Salat**

(Zutaten für 4 Personen)

### **Zutaten:**

1 kleines Eisbein (ausgelöst)  
100 g Corned Beef  
60 g Zwiebeln gewürfelt  
120 g gekochte kleine Kartoffelwürfel  
4 kleine Rollmöpfe (Haut abgezogen)  
1 EL Schnittlauchröllchen  
1 Essigurke gewürfelt  
4 EL Obstessig  
3 EL Rapsöl kalt gepresst  
80 ml Fleischbrühe  
Salz, Pfeffer

### **Garnitur:**

4 Wachteleier gekocht

einige Salatblätter

### **Zubereitung:**

Vom Eisbein die Schwarte entfernen, Fleisch in kleine Würfel zerteilen. Ebenso die Rollmöpfe und das Corned Beef. Kartoffeln, Zwiebelwürfel und Schnittlauchröllchen dazugeben, alles gut vermengen.

Essig, Öl und Fleischbrühe verrühren, über den Salat geben, durchheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 50 Minuten ziehen lassen, auf Salatblättern anrichten und mit je 2 halben Wachteleiern ausgarnieren. Auf Wunsch Pumpernickel dazu reichen.

**Zubereitungszeit ca. 25 Minuten (ohne Marinierzeit)**