

## Auf die Faust - Labskaus Burger

VORBEREITEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

90  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 2 Burger

2 Potatoe Buns  
360 g Labskaus  
4 Gewürzgurken  
40 g Schmand  
20 g Remoulade  
2 Teelöffel Wasabipaste  
1 Zwiebel  
2 Rollmöpfe  
2 Eier  
1 Bund Dill  
3 Schuss Fischsauce  
500 ml Öl zum Frittieren

Eine Seefahrt, die ist lustig, eine Seefahrt, die ist schön. Besonders wenn du einen waschechten Labskaus Burger in der Faust hältst. Der Küsten-Knaller isst sich nicht nur auf alten knarrenden Segelboten und in sandigen Dünen wunderbar. Auch bei dir zu Hause oder auf der nächsten Grillparty bietet er Stoff für Legenden und Seemannsgarn.

Es muss ja nicht immer ein Patty aus Hackfleisch sein. Überrasche deine Kumpels mit diesem Gourmet-Küste-

-Snack. Das anfängliche "Jo, Digga, wasn das?" wird nach dem ersten Bissen dieser nordischen Burger-Gottheit in pure Euphorie umschlagen. Schnapp dir ne Buddel Bier und ab in die heimische Kombüse zum Rumpusseln.

Ein ganzes Gericht versteckt sich zwischen deinem Kartoffel-Rundstück. Würziger Labskaus, Gewürzgurken Relish, Wasabi-Remoulade, Rollmöpfe, Zwiebeln, Spiegeleier und frittiertes Dill machen deinen nordischen Seefahrer-Snack legendär. Da wird nicht lang rumgeschmact, sondern direkt 'n büschen mehr gemacht. Sonst gibt's ne Meuterei auf der nächsten Gartenparty. Auch deine Perle wird (Bull-)Augen machen, wenn du sie abends mit diesem leuchtturmgroßen Labskaus Burger überraschst. Danach gibts 'türlich noch 'n Küstennebel zum Verdauen. Is' klar.

- 1 -

Gewürzgurken und 1/2 Bund Dill fein hacken und über einem feinen Sieb 1 Stunde abtropfen lassen. Anschließend mit der Hand ausdrücken.

- 2 -

Schmand, Remoulade, Fischsauce und Wasabi Paste mischen. Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Gurkenwasser abschmecken.

- 3 -

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Rollmops aufrollen und Gurke entfernen (kann mit zu den Gewürzgurken gepackt werden).

- 4 -

Öl auf mittlerer Hitze ca. 10 Minuten aufheizen lassen, 1/2 Bund Dill hineingeben und ca. 15 Sekunden frittieren. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

## Auf die Faust - Labskaus Burger

- 5 -

Eier braten, in der gleichen Pfanne die Brötchenhälften anrösten. 180 g Patties aus dem Labskaus formen.

- 6 -

Wasabi-Remoulade auf die untere Hälfte geben und mit ausgedrückten Dill-Gurken, Labskaus Patty, Rollmops, Zwiebelringen, Spiegelei und frittiertem Dill belegen. Remoulade auf die obere Brötchenhälfte schmieren und Deckel aufsetzen.