

Labskaus

Labskaus ist ein typisches Seemannsgericht, das aus der großen Zeit der Windjammern stammt. Diese stolzen Schiffe hatten keinerlei Kühlanlagen an Bord. Daher konnten sie nur Pökelfleisch als Proviant mitnehmen. Erwärmen Sie den Inhalt der Dose und servieren Sie das Gericht traditionell hügelartig auf dem Teller. Garniert wird das Ganze mit eingelegter Roter Beete, Gewürzgurken, Spiegelei und Matjesfilet. Alternativ auch mit Rollmops oder Bismarckhering. Etwas feiner wird es, wenn Sie gebratene Wachteleier dazu servieren.

1 Dose 300g

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	899 kj
Brennwert in kcal	215 kcal
Fett	18,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	8 g
Kohlenhydrate	3,2 g
davon Zucker	1,6 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	9 g
Salz	2 g
Natrium	0 g

Allergene

Milch	Ja
-------	----

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel