Labskaus vom Langeooger Rind - 430g

Das traditionelle Gericht im Norden! Ausschließlich mit Langeooger Rind zubereitet! Wir empfehlen passend unser eingelegten Gemüse!
Der Name Labskaus kommt wahrscheinlich vom englischen , Lobs couse', was von einigen Koch-Historikern als ‚Tölpel-Gericht' übersetzt wird. Über den wirklichen Ursprung aber gibt es keine zuverlässigen Angaben. Die ältesten schriftlichen Erwähnungen sind zu Beginn des 18. Jahrhunderts in England zu finden, in der deutschen Literatur tauchte das Gericht als ‚Lapskaus' erstmals 1878 in einem seemännischen Wörterbuch auf. Umschrieben wurde es dort als ‚Brei von Kartoffeln und Salzfleisch'. An Bord wusste allerdings nur der ‚Smutje', was er da zusammenkochte. Sicher ist das jeder Koch seinen ‚Labskaus' anders zubereitet, als Grundregel sollte jedoch gelten: Verwende nur Produkte, die auf einem Schiff über längere Zeit ohne Kühlung haltbar waren, wie z.B. Gepökeltes Rindfleisch, eingelegte Gurken, rote Beten, Kürbisse, Kartoffeln, Salzhering oder Stockfisch..... und warum Eier ? Ganz einfach, Hühner wurden als Lebendproviant mit an Bord genommen und bekamen z.B. die Kartoffelschalen zum Picken, an Festtagen wurde dann und wann ein Huhn geschlachtet, bis dahin galten die Eier als willkommene Abwechslung

Unsere Zutaten: Rindfleisch von den Langeooger Highland-Caddles, Kartoffeln aus der Krummhörn, Gemüse von den Biohöfen Wessels und Agena, Butter, Wasser, Gewürze

Zum Produkt

Nährwerte

Zusätzliche Informationen

34.1% Langeooger Rindfleisch, 34,1% Gemüse*, 20.7% Kartoffeln*, 4.88% Wasser, 3.66% Butter*, 2.44% Gewürze*
* aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-006
Eu/NichtEu-Landwirtschaft