

Für 4 bis 6 Personen:

- 1 kg Pökelfleisch
- 500 g Zwiebel
- 6 Salzgurken
- 4 Matjesfilets
- 500 g Rote Beete
- 1 kg Kartoffeln
- 20 g Schmalz
- 1 Lorbeerblatt
- Pfefferkörner
- pro Person 1 Spiegelei und 1 Rollmöps

Dann lasse man das Pökelfleisch, eben von Wasserbedeckt, mit Lorbeerblatt und Pfefferkörner ca. 1 Stunde und 30 Minuten im geschlossenen Topf weichkochen. Die Kartoffeln mit der Schale kochen, abpellen und noch heiß zerstampfen. Zwiebeln grob zerhacken, in heiße, Schmalz glasig schmoren, dann mit dem feingehackten Pökelfleisch und den zerstampften Kartoffeln mischen. Matjesfilets, vorher gewässert, in dünnen Streifen schneiden, Salzgurken würfeln und beides ebenfalls unterrühren. Falls die Masse zu fest ist, etwas Pökelfleischbrühe dazu geben. Zum Schluß die kleingeschnittene Rote Beete ohne Saft hineinmischen. In eine vorgewärmte Schüssel füllen, die Spiegeleier drauflegen und die Rollmöpse getrennt dazu geben.