



## **EINLADUNG ZUM SCHWEDISCHEN ABEND**

Um uns alle bei Laune zu halten sollten wir folgenden Trinkspruch einstudieren:

**Du og jeg og vi toa sailte i en  
Traesko, Trae skoa hvalvede du  
Og jeg i °Alva.  
Kom vi til england tissa i et  
Traespan.**

**Falleralle run da dei**

**SKOL**



# Menükarte

**Vorspeise:** Feiner Krabben-Cocktail ( Seite 29 )

**Hauptspeise:** Norsk Labskaus ( seperate Anlage)

**Nachspeise:** Feiner Vanillesahne- Pudding ( Seite 136 )

**Zwischendurch:** wird gerne ein „ JUBI“ gereicht

**Abschluss:** Käse und Schinkenplatte



## NORSK LABSKAUS

Zutaten: 1,2 kg Rindfleisch  
1 x Suppengemüse  
2 Zwiebeln  
2 Kg Kartoffeln  
8 Möhren  
Zuckercolour  
Salz  
Pfeffer  
2 Teelöffel Fondor

- Rindfleisch in kleine Würfel schneiden und scharf anbraten
- 2 Zwiebeln würfeln und dazugeben
- Kartoffeln würfeln, Porree in kleine Streifen schneiden
- Möhren würfeln
- das angebratene Rindfleisch mit Bratenfond aufgießen, Kartoffeln, Möhren, Suppengemüse dazugeben
- alles unter ständigem rühren ca. 2,0 Stunden köcheln lassen ( brennt schnell an )
- mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Soße mit Zuckercolour färben bis Soße hellbraun ist
- Serviert wird der Labskaus mit einem Butterauge in der Mitte und mit Gurken, Rote Bete und Knäckebrötchen, dazu gesalzene Butter
- Als Zwischengang wird ein „ Jubi „ gereicht ( mit Trinkspruch)