(Bild: Pixabay.com)

Winteressen

Lippischer Pickert

Lippischer Pickert

Zutaten
500 g Kartoffeln
500 g Mehl
5 Eier
1 Würfel frische Hefe
100 ml lauwarmes Wasser
2 gestr. Teelöffel Salz
250 g Rosinen (nach Belieben)
Öl zum Ausbacken

Zubereitung
Die rohen geschälten Kartoffeln mit einer Reibe oder in einer Küchenmaschine fein reiben. Eier zugeben und gut verrühren. Mehl und Salz (Rosinen) unterrühren. Die Hefe in dem warmen Wasser auflösen und zum Teig geben. Die Masse muss weich und zähflüssig sein. Eine Stunde lang gehen lassen.
Dann in eine Pfanne Öl geben und mit einem Löffel kleine runde Püfferchen in das heiße Fett geben. Von beiden Seiten goldbraun backen und frisch essen.
Guten Appetit !

Im Winter tut es gut, etwas Kräftiges zu essen. Pickert war früher ein „Arme-Leute-Essen“. Jede Hausfrau hatte ihr eigenes einfaches Rezept. Heute ist er eine regionale Spezialität. In Westfalen kennt man Kastenpickert, Lappenpickert und Lippischen Pickert oder Püfferchen.
Ich esse alle drei Sorten gern, allerdings gibt es den Lappenpickert nur noch selten. Dafür braucht man eine besondere Pfanne, die in einen Holzofen einhängt wird. Eine solche Pfanne habe ich, aber der Ofen fehlt mir.
Im Avenwedder Seniorencafé wurde schon einige Male Pickert für uns gebacken; wir haben ihn frisch aus der Pfanne gegessen - lecker. Ich freue mich schon darauf, wenn so eine gemütliche Zusammenkunft wieder möglich ist.
In Lippe isst man zu Pickert „lippsche“ Leberwurst oder Rübenkraut. Mit Apfelmus schmeckt Pickert auch sehr gut.

Mein Tipp: Nehmen Sie unbedingt Rosinen.
Liebe Grüße, Ihre Dorothee Antony