

LIPPISCHER PICKERT

Zutaten für das 4 Personen-Grundrezept

- \ 500 g Kartoffeln
- \ 250 ml Milch
- \ 1 Würfel frische Hefe
- \ Etwas Zucker
- \ 500 g Mehl
- \ 5 Eier
- \ Salz, Pfeffer

Außerdem:

- \ Butterschmalz zum Braten
- \ Eine Hand voll Rosinen, je nach Geschmack
- \ Diverse Toppings (siehe unten)

Zubereitung

Kartoffeln schälen, und zu einem Brei reiben. Die Flüssigkeit durch ein Tuch ausdrücken. Die Milch leicht erwärmen. Die Hefe mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen und über die Kartoffelmasse gießen. Mehl, Eier sowie eine Prise Salz und Pfeffer zugeben und alles verrühren.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 bis 1,5 Stunden ruhen lassen, bis er deutlich aufgegangen ist.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Eine Schöpfkelle Teig pro Pickert in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten, bis der Pickert außen goldgelb ist. Bei Bedarf den Pickert im Backofen bei 200 °C (Umluft) durchziehen lassen, bis er auch in der Mitte gut durch ist.

Man kann den Pickert mit verschiedenen Toppings belegen. Die lippische Tradition schreibt Rübenkraut, Konfitüre oder Leberwurst vor.

Der "New-Age-Pickert" schmeckt jedoch auch besonders köstlich mit Ziegenweickäse und Birne überbacken. Abschließend wird er mit einem Hauch Honig übergossen.

Eine weitere Variante: Den Pickert mit Crème fraîche bestreichen und mit Räucherlachs belegen. Separat dazu gibt's ein wenig Sahnemeerrettich.