

Lappenpickert 1

Die Bezeichnung Pickert stammt von dem plattdeutschen Wort "picken" (ankleben) ab.

Zutaten

für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln
- 3 L. Saure Sahne
- 3 Eier
- 125 g Mehl
- Salz

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen und reiben, in einem Sieb abtropfen lassen oder in ein Tuch geben und ausdrücken. Sahne und Eier hineinmengen, den Teig mit Mehl verrühren und salzen. Fett in einer großen Eisenpfanne heiß werden lassen, den Teig auf einmal oder Portionsweise etwa 2 cm dick hineingeben und von beiden Seiten bräunen, dabei darauf achten, dass der Pickert auch von innen gut durchgegart wird.

Lappenpickert frisch oder aufgebraten mit Butter und Marmelade oder Rübenkraut (Zuckerrübensirup) reichen. Oft gibt es aber auch Heringsstipp, Räucherfisch, Räucherfleisch oder Leberwurst dazu.



Der Lappenpickert wird bei uns meistens auf einer Pickertplatte gebacken, das ist eine runde oder rechteckige Platte aus Gusseisen.

Die heiße Platte wird mit einer Speckschwarte eingerieben und dann der Teig darauf verteilt, und dann muss man eben aufpassen, dass der Teig nicht "anpickt".

Bei uns hat die Pickertsaison jetzt begonnen, gestern haben wir zu Hause Pickert gebacken, für nächste Woche habe ich eine Einladung zum Pickertessen in einer Gaststätte mit ca. 30 Personen. So ein Pickertessen zieht sich über mehrere Stunden hin. Jeder bekommt zunächst ein Stück Pickert von ca. 20 x 20 cm, dazu Kaffee und Butter.

Bis dann die nächste Ladung fertig ist, dauert es ca. 20 Minuten und man hat viel Zeit zum Erzählen, so dass Pickertessen immer eine gesellige Angelegenheit ist. So geht das dann weiter bis alle Leute satt sind, ein normaler Esser schafft meistens 4 Stücke, ich habe aber schon Leute gesehen die 8 - 10 Stücke gegessen haben!

Meistens bleibt noch etwas übrig, das kann man sich dann einpacken lassen und mit nach Hause nehmen.

Lappenpickert 2

Zutaten für 4 Personen:

- 2 kg mehligere Kartoffeln (Frühe Rosenkartoffeln, Odenwälder Blaue)
- 3 Eier
- 1 Tasse süßsaure Sahne
- 2-3 Esslöffel Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Speckschwarte zum Backen

Zubereitung:

Rohe Kartoffeln reiben und auf einem Durchschlag ablaufen lassen. Eier unterrühren, mit Salz abschmecken, Mehl und Sahne einrühren. Die Pfanne mit der Speckschwarte ausreiben, Teig 1 cm dick einfüllen, glatt streichen und bei mäßiger Hitze backen. Warm stellen, Dieser Pfannkuchen wird mit Leberwurst oder süß mit Rübengrün serviert.

Pickert in der Pfanne

Zutaten :

1250 g Kartoffeln
3-4 Eier
Zucker nach Belieben
3 geh. El Mehl
150 g Korinthen
1/4 Tl Vanillinzucker
1 Pr. Salz
30 g Hefe
4 El warme Milch
Butter

Zubereitung :

Kartoffeln schälen, waschen, reiben. Flüssigkeit abschütten.
Eier,
Zucker, Mehl, Korinthen unterrühren. Hefe in Milch und Zucker "auflösen", unter den Teig rühren (der soll nicht zu dick sein) und 2h gehen lassen. Teig fingerdick in Pfanne füllen, in heißer Butter beidseitig braun braten.

Kastenpickert

1000 g Kartoffeln
500 g Mehl
60 g Hefe
3 EL lauwarmes Wasser
5 Eier
1 Prise Salz
Margarine zum Einfetten
Semmelbrösel zum Ausstreuen

In Westfalen, insbesondere die Gegend um Bielefeld, ist der Kastenpickert zu Hause. Eine Art Brot aus Kartoffel-Mehl-Teig, sehr saftig und sollte möglichst erst 24 Stunden nach dem Backen gegessen werden. Mit süßem oder salzigem Belag zB. mit Butter und Marmelade zum Kaffee. Geschälte, gewaschene Kartoffeln in eine Schüssel reiben. Im Sieb auf einer Schüssel abtropfen lassen. Kartoffelwasser auffangen. Wasser 10 min. stehen lassen, damit sich die Stärke absetzt. Wasser von der Stärke abgießen. Kartoffelmasse und Mehl zur Stärke geben. Sorgfältig verrühren. Hefe mit dem lauwarmen Wasser glattrühren, unter den Teig mischen. Eier zugeben. Den Teig kräftig rühren und mit Salz abschmecken. Kastenbrotform von 30 cm Länge einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.

Teig einfüllen und zugedeckt mindestens 40 min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen - mittlere Schiene - 120 min. bei 175 Grad (Gasherd Stufe 2) backen, dabei nach 30 min. mit Alufolie bedecken. Nach dem Backen auf Kuchendraht stürzen und auskühlen lassen.

Das Nationalgericht – der lippische Pickert

"Wat'n aulen Lipper es, de kann sich keunen Sunndag eohne Pickert denken. Pickert hoiert teo`n Sunndage os de Kuckuck teon Freohjohrswaule un os de Bruím teo er Briut."

Pickert gilt als das typisch lippische Gericht seit dem 18. Jahrhundert. Seit die ersten Kanonenöfen gegossen wurden, war es ein Essen der ärmeren Bevölkerungsteile, zunächst in Haustenbeck und Augustdorf, bis zur Einführung der Kartoffel eher ein flaches Brot. Das Wort Pickert hängt wohl mit dem plattdeutschen Wort pecken (=kleben) zusammen. Das Essen wird in etlichen Variationen zubereitet.

Allgemein gilt: Man rühre 40 g Hefe mit etwas lauwarmer Milch, Mehl und Zucker an und lässt alles 15 Minuten gehen. Während dessen werden 500 g rohe Kartoffel gerieben, ausgedrückt und mit 1/2 l. kochender Milch übergossen und verrührt. Dann gibt man 500 g Mehl (am schmackhaftesten soll es mit Buchweizen aus der Senne gewesen sein), 5 Eier, 100 g Korin-



then, 50 g Rosinen hinzu und lässt den Teig ca. 1 Stunde gehen. Anschließend werden mit wenig Fett bei geringer Hitze in der zugedeckten Pfanne runde Kuchen gebacken. Sie werden warm mit gesalzener Butter, lippischer Leberwurst oder auch Marmelade verzehrt. Dazu trinkt man Kaffee, Bier oder auch Branntwein.

Lippischer Rosinen-Pickert

Zutaten

- 3 kg Kartoffeln
- 2 Eier
- 20 g Salz
- 1 kg Mehl
- 20 g Hefe
- 2 El. Zucker
- 250 g Rosinen
- etwas Milch
- etwas Öl

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Ausdrücken und Flüssigkeit ablaufen lassen. Hefe mit dem Zucker in lauwarmer Milch auflösen und mit Mehl und Kartoffeln einen Teig anrühren. Rosinen zufügen und Teig zum Gehen lassen warm stel-

len.

Öl in der Pfanne erhitzen, den Teig esslöffelweise hineingeben. Die Plätzchen auf beiden Seiten braun und knusprig ausbacken.

Zum Pickert wird Rübenkraut oder Marmelade, aber auch Leberwurst sowie Kaffee und Pumpernickel gereicht.

Der Lippische Pickert

Zutaten :

40g Hefe, 500g Mehl, 500g Kartoffeln, 1/4l kochende Milch, 1 Esslöffel Zucker, 5 Eier, 1 Teelöffel Salz, 100g Korinthen, 50g Rosinen, Schmalz, Biskin o.ä. zum Anbacken.

Zubereitung :

Rühren Sie die Hefe mit etwas lauwarmer Milch, Mehl und Zucker an und lassen Sie sie 1/4 Stunde aufgehen. Die rohen Kartoffeln werden fein gerieben, ausgedrückt und mit der kochenden Milch übergossen und verrührt. Nun geben Sie Mehl, Eier, die übrigen Zutaten und das Hefestück dazu, rühren gut durch und lassen den Teig etwa 1 Stunde aufgehen. In der Pfanne werden kleine oder große Kuchen in möglichst wenig Fett langsam und zugedeckt gebacken. Der Pickert wird warm gegessen und mit gesalzener Butter, Rübenkraut, Marmelade oder lippischer Leberwurst bestrichen. Üblicherweise trinkt man Kaffee dazu.

1. LIPPISCHER PICKERT: für 8 – 10 Personen

1 kg Kartoffeln (geschält, gewogen, gerieben)
1/2 l heiße Milch über die geriebenden Kartoffeln gießen
1 Päckchen Frischhefe zerbröckeln, einrühren

ca 5 Teelöffel Zucker

ca 5 gestrichene Teelöffel Salz

6 – 8 Eier dazu Rosinen (100-200g)

1 kg Mehl unterrühren

Den Teig 1-2 Std. gehen lassen. Nach dem Gehen den Teig umrühren und in reichlich Öl backen. Bratfett (Öl) erhitzen, etwas Teig in die Pfanne geben und bei schwacher Temperatur braten, 1 mal wenden.

Der fertige Pickert soll etwa 1½ -2 cm dick sein.

Dazu:

Butter, Marmelade, Pflaumenmus, Rübenkraut, Lippische Leberwurst und Kaffee !

2. PICKERT MIT HAFERFLOCKEN

6 große Kartoffeln, geschält

1/4 l Milch, lauwarm

250 g Haferflocken

alles zusammen anrühren und langsam gehen lassen.

4 – 5 Eier

1 Päckchen Frischhefe

Salz, abschmecken

100 g Rosinen

4 – 5 Esslöffel Zucker

etwas Mehl

Teig nicht zu dünn lassen, und langsam in Öl backen.

Zubereitung: wie oben

Dazu:

Butter, Marmelade, Pflaumenmus, Rübenkraut, Lippische Leberwurst und Kaffee !

Der lippische Pickert

Früher war er wohl so beliebt, weil die einfachen Zutaten (Kartoffeln, Mehl, Hefe) günstig waren. Aber auch heute noch wird der Pickert gern gegessen, wenn auch nicht immer mit den traditionellen Beilagen Leberwurst und Rübenkraut.

Probieren Sie das folgende Rezept doch einfach mal aus: 500 g Kartoffeln, 750 g Mehl, 5 Eier, Hefe, Milch, Prise Salz, Zucker und Rosinen. Kartoffeln schälen, reiben und mit Mehl, Eiern, Salz und Zucker zu einem Teig formen. Lauwarme Milch, etwas Zucker und die Hefe verrühren und in die Mitte des Teiges geben; anschließend ca. 40 Minuten gehen lassen. Dann den Teig kneten und noch einmal ein bis zwei Stunden gehen lassen. Ca. 1,5 bis 2 cm dicke Pfannkuchen formen und in einer Pfanne in heißem Fett langsam von beiden Seiten backen. Zusammen mit Butter, Pflaumenmus, Rübenkraut oder typisch lippisch mit Leberwurst und Kaffee servieren: ein lippischer Hochgenuss!

Lippische Pickert

40 g Hefe
500 g Mehl



500 g Kartoffeln
1/4 l. kochende Milch
1 Eßl. Zucker
5 Eier
1 TEEL. Salz
100 g Korinthen
50g Rosinen
Schmalz oder Biskin zum Ausbacken

Zubereitung

Man rührt die Hefe mit etwas lauwarmer Milch, Mehl und Zucker an und lässt sie 15 Minuten aufgehen. Die rohen Kartoffeln werden geschält und fein gerieben, ausdrücken und mit der kochenden Milch übergossen und verrührt. Dann gibt man Mehl, Eier, die übrigen Zutaten und den Hefeansatz dazu, rührt gut durch und lässt den Teig 1 Stunde aufgehen. In einer Pfanne Fett erhitzen und kleine oder große runde Pfannkuchen langsam und zugedeckt backen (Zudecken ist wichtig). Sie werden warm gegessen - mit gesalzener Butter oder mit Lippischer Leberwurst oder mit Marmelade bestreichen. Man trinkt Kaffee dazu.

Lippischer Pickert

500g Kartoffeln
1 kg Mehl
6 Eier
1/2 l Milch
-Menge anpassen

1 Würfel frische Hefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
250 g Rosinen

1 Rezept reicht für 8 bis 10 Personen

Die Kartoffeln schälen und reiben, mit Mehl, Milch und Eiern zum Teig verarbeiten. Die Hefe mit Zucker in einer halben Tasse Milch verrühren und aufgehen lassen. Das Gemisch anschließend unter den Teig rühren. Den Teig ca. dreißig Minuten bei 50 °C und weitere dreißig Minuten bei abgestelltem Backofen aufgehen lassen. Jetzt die Rosinen unterrühren.

Fett oder Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Dann jeweils ca. 4 bis 5 Stück Pickert in der Pfanne beidseitig goldbraun ausbacken. (Menge für ein Rezept: insgesamt ca. 50 Stück). Während des Backens muss Öl oder Fett nach Bedarf ergänzt werden. Der Pickert wird warm mit Marmelade, Butter, Rübenkraut, Leberwurst, Honig oder Apfelmus nach eschmack gereicht.

Lippischer Rosinen-Pickert

Für vier Personen

- Salz: 20 Gramm
- Zucker: 2 Esslöffel
- Kartoffeln: 3 Kilogramm
- Mehl: 1 Kilogramm
- Rosinen: 250 Gramm
- Eier: 2

- Hefe: 20 Gramm

Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Ausdrücken und Flüssigkeit ablaufen lassen. Hefe mit dem Zucker in lauwarmer Milch auflösen und mit Mehl und Kartoffeln einen Teig anrühren. Rosinen zufügen und Teig zum Gehen lassen warm stellen.

Öl in der Pfanne erhitzen, den Teig esslöffelweise hineingeben. Die Plätzchen auf beiden Seiten braun und knusprig ausbacken.

Zum Pickert wird Rübenkraut oder Marmelade, aber auch Leberwurst sowie Kaffee und Pumpernickel gereicht

Kasten - Pickert

Zutaten für 4 Personen: 500 g Mehl, 30 g Hefe, 50 g Zucker, ¼ l lauwarme Milch, 2 Eier, ½ Teelöffel Salz, 1 kg mehlig kochende Kartoffeln, 250 g Rosinen, Butter und Paniermehl für die Form, evtl. 50 g Butter zum Aufbraten

Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die zerkrümelte Hefe mit Zucker und etwas lauwarmer Milch hineingeben. Mit etwas Mehl zu einem flüssigen Vorteig verrühren und an einem warmen Platz 20 Min. gehen lassen.

Die rohen Kartoffeln schälen und auf einer Reibe oder mit der Küchenmaschine nicht zu fein reiben. Etwas ausdrücken. Wasser von der Stärke trennen und die Stärke wieder zu den Kartoffeln geben. Den Vorteig nach und nach mit den restlichen Zutaten verkneten. Zum Schluss die Rosinen unterheben. Dann zugedeckt noch mal 30 Minuten gehen lassen. Eine Kastenform mit Butter austreichen und mit Paniermehl bestreuen. Den Teig einfüllen und 60 Minuten bei 170 Grad backen. Den ausgekühlten Pickert in Scheiben schneiden und entweder so essen oder auf beiden Seiten kurz in Butter braten. Dazu Marmelade, Rübengraut, gebratene Blutwurst, grobe Leberwurst oder auch Heringsstipp servieren. Tipp: Man kann die Masse auch in der Pfanne wie einen großen Pfannkuchen backen und dann in Scheiben schneiden.

Buchweizen - Pickert

Zutaten für 4 Personen als Beilage: 500 g Kartoffeln, 70 g Buchweizenmehl, 2 EL Milch, 2 Eier, Salz, Pflanzenöl zum Braten

Kartoffeln schälen, reiben und dann mit Salz, Eiern, Mehl und Milch verrühren. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, mit einem Löffel jeweils etwas Teig hinein geben und kleine Küchlein formen, die von beiden Seiten knusprig gebraten werden. Schmeckt sehr gut zu Wild, z. B. gebratener Fasanenbrust, und Kürbisgemüse.

Pickert in der Pfanne

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 1/4 kg Kartoffeln
- 3-4 Eier
- Zucker nach belieben
- 3 geh. EL Mehl
- 150 g Korinthen
- 1/4 TL Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 30 g Hefe
- 4 EL warme Milch
- Butter zum Braten

Kartoffeln waschen, schälen und auf einer Handreibe reiben. Flüssigkeit abschütten. Nach und nach Eier, Zucker und Mehl unterrühren, Korinthen hinzufügen. Hefe zerbröckeln und in Milch mit Zucker an einem warmen Ort gehen lassen, sobald sich die Hefe verdoppelt hat, unter die Kartoffelmasse rühren, dabei darauf achten, dass der Teig nicht zu dick wird, danach 2 Stunden gehen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelteig etwa fingerdick einfüllen. Auf beiden Seiten braun braten. Vor dem Servieren in 4 Stücke schneiden, warm servieren.

Pfannenpickert

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
3 Eier, Salz
150 g Buchweizen- oder Weizenmehl

0,1 l Milch oder Sahne
Öl zum Backen

Kartoffeln waschen, schälen und reiben, den Brei in einem Sieb gut abtropfen lassen. Eier, Salz, Mehl und Milch oder saure Sahne mit den Kartoffeln vermengen. Öl in der Pfanne (am Besten eine schwere gusseiserne) erhitzen, den Teig gut dauermendig hineinfüllen und erst von der einen, dann nach vorsichtigem Wenden von der anderen Seite bräunen.

Heiß servieren.

Beilagen : Pflaumenmus oder Hausmacher Leberwurst

Kastenpickert oder Dicker Pickert

Hefeteig:

1 kg mehligkochende Kartoffeln

3 Eier (Größe M)

1 gestrichener TL Salz

500 g Weizenmehl

1 Päckchen Trockenbackhefe

125 ml (1/8 l) lauwarme Milch

250 g Rosinen

Außerdem:

ca. 200 ml Speiseöl

Zubereitung:

Hefeteig: Kartoffeln waschen, dünn schälen, nochmals kurz abspülen und fein reiben. Masse in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Abgetropfte Masse in eine Rührschüssel geben und mit Eiern sowie Salz gut verrühren. Mehl in eine Schüssel sieben und sorgfältig mit der Trockenbackhefe vermischen. Mehl-Hefe-Mischung in 2 Portionen abwechselnd mit der lauwarmen Milch unter die Kartoffel-Eier-Masse rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Teig dann noch etwa 5 Minuten mit dem Handrührgerät (Knethaken) verarbeiten und abgedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 60 Minuten). Zuletzt unter den gegangenen Teig die Rosinen kneten und den Teig in eine gefettete Kastenform (35x11 cm) füllen. Teig nochmals an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backen:

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 60 Minuten

Nach dem Backen den Pickert aus der Form lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen und in ca. 24 Scheiben schneiden. Etwas Speiseöl in einer Bratpfanne erhitzen und nach und nach die Pickertscheiben von beiden Seiten darin goldbraun backen. Traditionell wird der gebratene Pickert mit Butter und Zuckerrübensirup serviert.

Gest-Pickert

Backen, Pikant, Kartoffel, Ei

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Kartoffeln
- 500 g Mehl
- 250 ml Milch
- 5 Eier
- 1 TL Salz
- 40 g Hefe
- Rosinen

Zubereitung

Die Bezeichnung Pickert stammt von dem plattdeutschen Wort "picken" ab, was ankleben bedeutet, und von Gest gleich Hefe.

Die Hefe lässt man mit etwas lauwärmer Milch gehen. Die rohen Kartoffeln werden gerieben und - nachdem man den Saft abgegossen hat - mit den restlichen Zutaten zu einem Teig vermengt.

Den Teig lässt man 1 bis 1 1/2 Stunden an einem warmen Ort gehen.

Dann wird er etwa 2 cm dick in eine Pfanne mit heißem Fett gefüllt und langsam gebacken.

Wenn die untere Seite gebräunt ist wird der Pickert gewendet.

Dazu reicht man Kaffee und Butter, Rübenkraut, Zwetschgenmus oder Leberwurst.

Echt westfälischer Kastenpickert

Ein Originalrezept von Ida Hermwille

Zutaten:

etwa 10 große rohe geschälte Kartoffeln

etwa ½ Pfund Buchweizenmehl

etwa 2 Pfund Weizenmehl

1 Esslöffel Salz

2 Eier

1 Würfel frische Hefe

etwas Zucker und Wasser

Zubereitung:

Die rohen geschälten Kartoffeln werden in eine große Schüssel gerieben. Dann gibt man nach und nach unter ständigem Umrühren die Eier, das Buchweizenmehl und das Weizenmehl hinzu, bis sich der Teig nur noch schwer rühren lässt.

Man löst die Hefe in einer Tasse mit etwas Zucker und Wasser auf, gibt sie zum Teig hinzu, rührt alles gut unter und stellt die Schüssel in den auf etwa 50 °C vorgeheizten Backofen zum Gehen lassen.

Hat der Teig etwa die doppelte Höhe erreicht (wichtig!), dann schüttet man ihn in eine gefettete Pickertform (zur Not tut's auch eine große Kastenform) und backt ihn 1 Stunde bei 200 °C (im Heißlufttherd nur 170 °C).

Serviervorschlag

Der Pickert wird dann entweder sogleich warm gegessen oder noch einmal in einer Pfanne von beiden Seiten goldgelb gebacken.

Zum Verzehr wird der Pickert dann mit Rübenkraut oder mit Leberwurst bestrichen. Oder auch mit beidem gleichzeitig... nein, verziehen Sie nicht den Mund, probieren Sie's mal!

Guten Appetit!

Echt westfälischer Kastenpickert

Ein Originalrezept von Rosa Kerkhoff

2 Pfund Weizenmehl
1 Pfund Buchweizenmehl
2 kg Kartoffeln
10 Eier
2 EL Zucker
1 EL Salz
1 Becher Sahne, etwas warme Milch
1 ½ Würfel frische Hefe



Kartoffeln schälen, waschen und sehr fein reiben. Die geriebenen Kartoffeln in einem Sieb kurz abtropfen lassen.

Die Hefe in etwas lauwarmer Milch mit dem Zucker ansetzen und kurze Zeit gehen lassen.

Das Weizen- und Buchweizenmehl vermischen, die geriebenen Kartoffeln, die Eier und das Salz hinzugeben. Die warme Hefemilch hinzugeben und so viel Sahne angießen, dass ein fester, geschmeidiger Teig entsteht. Der Teig wird mit einem breiten Holzlöffel in einer großen Schüssel "geklopft".

Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1-2 Std. gehen lassen, so dass ein lockerer und volumi-

nöser Teig entsteht.

Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Eine große Kastenform (daher "Kastenpickert") gut mit Butter einfetten, evtl. mit etwas Mehl ausstäuben. Den aufgegangenen Teig (Das Volumen sollte sich annähernd verdoppelt haben!) in die Form füllen und auf der zweiten Schiene von unten 45-60 Minuten backen. Den Pickert etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen

Zum Servieren wird der Pickert in Scheiben aufgeschnitten und in einer großen Pfanne in "guter Butter" bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun angebraten.

Der Kastenpickert wird typisch westfälisch mit Rübekraut serviert. Sehr gut schmeckt er auch mit Hausmacherleberwurst oder westfälischem Schinken.

Guten Appetit!

Echt westfälische Püfferchen

Ein Originalrezept von Elfriede Meermeier

1 Pfund Weizenmehl
5 Eier
½ Esslöffel Salz (so'n Häntken voll)
¾ Päckchen Backpulver oder 1 Würfel frische Hefe und etwas Zucker
etwas Milch
eine Handvoll Rosinen

Das Mehl in eine Schüssel geben und das Backpulver untermischen. Dann Eier und Salz hinzufügen und unter der Zugabe von etwas Milch vermengen. Der Teig muss passend weich sein, nicht zu steif! Zum Schluss noch die Rosinen unterheben.

Nun etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und mit einem Esslöffel den Teig portionsweise in die Pfanne geben, so dass etwa handtellergroße fingerdicke Püfferchen entstehen. Von beiden Seiten goldgelb backen.

In früheren Zeiten bevorzugte man Hefe anstatt Backpulver. Der Vorteil des Backpulvers liegt klar auf der Hand: Es geht schneller, denn man kann den Teig sofort nach dem Anrühren zu Püfferchen verbacken. Der Vollständigkeit halber hier aber auch noch die ursprüngliche Hefe-Variante:

Die Hefe in etwas lauwarmer Milch mit Zucker ansetzen und kurze Zeit gehen lassen. Weiter vorgehen wie oben angegeben, aber natürlich anstatt des Backpulvers die Hefe nehmen. Nach dem Anrühren den Teig so lange gehen lassen, bis er in etwa die doppelte Höhe erreicht hat, dann nochmals kurz unterrühren und die Püfferchen wie oben beschrieben backen.

Die Püfferchen isst man warm, am besten mit etwas Butter bestreichen. Bleiben welche übrig, dann sollte man sie vor dem erneuten Servieren nochmals kurz in der Pfanne erhitzen.

Guten Appetit!



De Pickert os wat Leckeres gelt.
Ob aolt, ob jung - ob ruil, ob arm -
Et ett ühn joider ower warm;
Denn kaolt ligg hoi teo schwor int Luif,
Bekümmt hoi nicht, es dann teo stuif.
Teo backen sa dat koine Kunst -
Proboir et moal, kümmt eok in Gunst.
Wenn hoi seo wcker es geroan
Lött koiner ühn uppen Diske stoahn.
Fang ärst mol met Katuffel an -
Fuif Pund sind gneog vo drei, voir Mann.



De halst diu dui iut duinen Keller
Un schillst se fein uppen groeden Teller
Dann moßt se ruiben - nich teo groff,
Dat es eok wichtig vo den Stoff.
Dat Ruiwsel doist uppen Duerschlag,
Dann löppt dat Water ruiwe aff.
Niu Mell - drei, voir Liapel vull
Un Mielke eok, 'n derben Strull.
'N bietken Solt, kannst dui wall denken,
Doch Oigger darfst diu dui nich schenken.
Do nimm man druiste voir, fuif, sesse;
Denn ümmer seau'n schönern Pickert hesse.



Süß het dat Backen oinen Haken.
Et flütt dui weg, löppt iutenanner
Just osse moll bui Muinken Sanner.
De Pickertploaten uppen hoiten Herd
Ruiwst in met Speck - dat es wat wert,
Kannst eok 'ne Schworten do teo niehmen,
'N lütket Stück van fetten Riemen.
Doch Speck es moal nicht teo verachten,
Dat es de Segen van'n Schlachten.
Schmort de niu schön, es gial un bruin,
Gifft gluicks no moiher dann teo deun.



'N Schloif vull Mengsel in de Ploaten -
Ek segg, diu kannst dui drup verloaten -
Struikst diu fein glatt, doch nich teo dick,
Dann backt da gluick in'n Eogenblick.
Up jaider Halwe mot hoi backen
Bluif dobui stohn, hoal stuif den Nacken.
Es hoi dann ollerwiagens kroß,
So es hoi geot un dann man los,
Schmier Bottern drupp und dann:
"Niu ett!"
We datt nich mag, ühn steohn lett.