Pickert

… ist eine regionale Spezialität in Ostwestfalen-Lippe und angrenzenden Gegenden, so etwa im südöstlichen Teil des Osnabrücker Landes, die in verschiedenen Varianten zubereitet wird. Also genau aus meiner Heimat!
Was ist Pickert? Pickert ist ein pfannkuchenartiges Gericht, das früher ein „Arme-Leute-Essen“ war und heute als eine Spezialität gilt. Der aus Hefe, Milch, Mehl, Eiern, geriebenen Kartoffeln und eventuell Rosinen bestehende Teig wird in der Pfanne gebraten und mit Butter, Pflaumen- oder Zwetschgenmus, Marmelade, Kompott, Apfelmus, Rübenkraut oder auch Leberwurst bestrichen verzehrt. Gelegentlich wird die Milch zumindest teilweise durch Wasser ersetzt

---

Zutaten:
-5 Eier
-1TL Salz
-1EL Zucker
-500g Mehl
-500g mehlige Kartoffeln
-250ml Milch
-1 Würfel Hefe
-Butterschmalz, zum Ausbacken

```
kann auch mit frischen Heidel-,Blaubeeren mit oder und Rosinen verwendet
werden. Und zum Vesper auch mit
Mandelblätter oder Stifte. Im südlichen Niedersachen, mit geräuchertem
Schinken oder Quark zum Kaffee.
```

Zubereitung:
Kartoffeln schälen, waschen, fein reiben und in einem Küchentuch sehr trocken ausdrücken. In eine Rührschüssel verteilen mit den Eiern verrühren und Salz, Pfeffer etwas Zucker abschmecken. Warme Milch mit der Hefe zu einem Vorteig verarbeiten und zu der Kartoffel-Ei-Masse geben. Das Mehl hinzu fügen und zu einem glatten und zähflüssigen Teig verarbeiten.
Teig ca. 1 Std. ruhen lassen, dann nochmalig glatt rühren und in einer Pfanne mit Deckel, zu 10cm großen Pfannkuchen, bei mittler Hitze gut aus backen.

Kommentare und Infos:
Was ist **Vesper ?** oder im alemannischen Sprachraum auch das Vesper, eine Zwischenmahlzeit oder ein Abendessen.
Varianten von Pickert: mit Apfel-, oder Bienenmus, Rüben-, oder Apfelkraut, Weinschaum-, oder Vanillesoße, Schinken und Schwarzbrot zum Abendessen.

Historie:

Hauptgerichte:

Start/Home

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/hauptgang:pickert?rev=1447593150

Last update: **25.03.2022 18:16**