

Lippischer Pickert mit Spitzkohl

Zutaten für 4 Personen:

Für den Pickert:

500g	Kartoffeln
1 Würfel	Hefe
125g	Rosinen
6	Eier
Ca. 600g	Mehl
3 EL	Zucker
1 TL	Salz
Ca. 200 ml	Milch

Für den Spitzkohl:

1	Zwiebel
1	Spitzkohl
3 - 4	Möhren
160g	Speck

Zubereitung Pickert:

Hefe zerkleinern, Zucker und etwas lauwarme Milch dazugeben und gehen lassen.
Kartoffeln schälen, reiben und eine Tasse Milch darübergießen. Alles gut verrühren und die Rosinen dazugeben.
Den Hefeansatz, Mehl, Eier, Zucker und Salz hinzufügen und gut verrühren.
Den Teig etwa 60 min. gehen lassen.
Anschließend muss man den Pickert in einer Pfanne mit viel Öl (wir haben Olivenöl genommen) von beiden Seiten knusprig backen.

Tipp: Dazu schmeckt Rübenkraut, Leberwurst, Apfelgelee, ...

Zubereitung Spitzkohl:

Spitzkohl halbieren. Dicke Verwurzelungen rausschneiden und zerkleinern.
Speck im Bräter auslassen. Olivenöl zugeben, Speck anbraten (bei hoher Hitze) und nach 2 min. gehackte Zwiebeln hinzufügen.
Nach 5 min. den zerkleinerten Spitzkohl mit zerkleinerten Karotten in den Topf geben und unter Zuführung von 150 ccm Wasser dünsten (vorher kräftig vermengen).
Nach 5 min. den Deckel heben, je nach Geschmack salzen und pfeffern und weitere 5 – 10 Minuten dünsten.
Anschließend in eine vorbereitete Schale füllen.

Tipp: Bei der Zubereitung für Vegetarier einfach den Speck weglassen.

Rezept des Marianne-Weber-Gymnasiums Lemgo, Klasse 8 b