

Der (fast) echte „Lippische Pickert“

(im „Lippischen Urpickert“ gab es nie Rosinen oder andere Köstlichkeiten!, siehe *Info am Ende)



Zutaten (für 4 Personen, ergibt ca. 8 - 10 Pickert bei einer 20cm Pfanne)

500g Mehl
250ml Milch
40g Hefe (= 1 frischer Würfel)
200g Rosinen
700g Kartoffeln
5 Eier
2 EL Rübenkraut
3 EL Zucker
1TL Salz
Öl zum Backen (normales Salatöl)
Eine große Portion Ruhe und Geduld!

Küchengeräte

- große Schüssel
- Rührbesen oder Rührgerät
- feine Reibe (z.B. eine Kartoffelreibe)
- Suppenkelle (zwei Kellen voll ergeben einen Pickert in einer 20cm Pfanne)
- Pfanne (optimal 20 cm Durchmesser mit Deckel)

Zubereitung

1. Von den Gesamtzutaten erst einmal in ein Schälchen 50 bis 100 ml lauwarme Milch, 1-2 EL Mehl, die gesamte Hefe, den gesamten Zucker und dem gesamten Rübenkraut als „Hefeansatz“ vermischen und ca. 15min. gehen lassen.
2. Während der Hefeansatz „arbeitet“, die rohen Kartoffeln schälen und fein reiben (mit einer feinen Reibe). Beim „Urpickert“ wurden die Kartoffeln NICHT in einem Tuch ausgedrückt, sondern kamen wie hier mit „Saft“ in den Teig!
3. Nun die geriebenen Kartoffeln und alle Zutaten bis auf die Rosinen in eine große Schüssel (wichtig!) geben. Eine wirklich große Schüssel nehmen, weil der Teig auf über das doppelte Volumen aufgeht. Er fällt hinterher wieder etwas zusammen, wenn man kurz vor dem Backen mit der Kelle den Teig umrührt.
4. Entweder nun sehr geduldig per Hand alles fein verrühren oder in der heutigen Zeit mit

- einem Teigknetter oder Mixer vermengen bis ein homogener halbflüssiger Teig entsteht.
5. Wenn alles verrührt ist und wirklich alle Zutaten im Teig sind, die Rosinen vorsichtig unterheben (von Hand z.B. mit einer Gabel, sonst gibt's nämlich bösen Brei!).
 6. Nun darf (muss) der Teig ca. 1,5 Stunden mit einem Tuch abgedeckt in der Schüssel ruhen damit er richtig aufgehen kann.
 7. In einer kleinen Pfanne (optimal 20cm Durchmesser) bei mittlerer Hitze mit wenig Öl wird nun der Pickert mit aufgesetztem Deckel gebacken. Dafür gibt man am Besten zwei Kellen (vorher noch einmal gut durchrühren) des Pickert-Teiges in die mäßig heiße Pfanne und setzt sofort den Deckel auf. Wenn der Pickert-Teig oben drauf etwas „anstockt“ und die Ränder langsam braun werden (dann ist er auch von unten schon braun), kann man ihn umdrehen und die andere Seite mit aufgesetztem Deckel ebenfalls noch braun backen. Beim backen des Pickert MUSS man sich Zeit lassen und etwas nach Gefühl arbeiten.
 8. Bewährt hat sich das Warmhalten der bereits fertigen Pickert-Kuchen im Backofen bei ca. 50°. Dann hat die Köchin oder der Koch nicht so einen Stress :-). Pickert wurde früher direkt von der Pfanne auf den Teller gegessen. Natürlich schmeckt er warm am Besten, aber auch kalt ist er durchaus lecker.
 9. Am Tisch kann dann der Pickert je nach Wunsch und Geschmack einfach pur (echt lippisch), mit Rübenkraut, mit Marmelade, mit Honig oder Nutella bestrichen werden. Besonders schmackhaft ist der Pickert nach unseren Erfahrungen, wenn er sofort mit gekühltem Mascarpone (ein ital. milder Streichkäse) bestrichen wird. Natürlich kann und darf man kreativ sein!
 10. Aus einem anderen Rezept habe ich gelesen, dass man übrig gebliebenen Pickert am nächsten Tag mit Schinken oder Speck belegen kann, geriebenen Käse drüber streut und ihn dann im Ofen überbackt...Lipper sind nun mal sparsame Menschen :-)

Einfach lecker!

***Info zum Pickert**

Unser Pickert-Rezept ist nach Überlieferung ein Haustenbecker Originalrezept bis auf die Zutat „Rosinen“.

Der „Lippische Ur-Pickert“ war „damals“ in der guten alten Zeit u.a. bei den Senne-Bauern (den Plaggen-Bauern aus Haustenbeck) ein sog. „Arme-Leute-Essen“. Eine günstige und sättigende Kraftmalzeit. Man bedenke, dass seinerzeit noch wirklich hart gearbeitet werden musste und z.B. ein Bauer oder ein Knecht gut und gerne mehrere Pickert verspeiste.

Die Zutaten bestanden aus dem, was der eigene Hof oder das „Lehen“ her gab: Kartoffeln vom Feld, Milch von der Kuh, Rübenkraut (früher Rübensaft), etwas Zucker und etwas Salz aus dem Kolonialwarengeschäft, das Mehl von der Mühle, die Eier von den Hühnern. Öl gab es entweder aus dem Kolonialwarengeschäft oder es wurde der Sud vom Gribenschmalz zum ausbacken genommen. Die Hefe gab es ebenfalls im Kolonialwarengeschäft oder teilweise auch beim örtlichen Müller. Rosinen waren früher nicht Bestandteil, da sich so etwas die normalen Bauern und Tagelöhner nicht leisten konnten.

Die „Rosinenverfeinerung“ kam erst später in den gräflichen und fürstlichen Küchen dazu. Richtig gut gemachter Lippischer Pickert wird heute noch mit Rosinen verfeinert und unverschämt überteuert in diversen „gehobenen lippischen Restaurants“ als heimische Delikatesse unter's reiche Volk gebracht.

Wir echten Lipper machen den Pickert natürlich selbst und essen ihn einfach so, weil er eben schmeckt.