

Lappenpickert

Der Pickert war früher in Westfalen und im Lippschen ein „Arme-Leute-Essen“!. Die Menschen hatten zumeist nur das im Kochtopf, was der eigene Acker hergab. So entstanden viele preiswerte und nahrhafte Kartoffelgerichte. - Der Name Pickert kommt vom plattdeutschen Wort „picken“ was so viel wie ankleben bedeutet.

Rezept für 2 Personen

von Loemühle-Chefkoch Johannes Lensing

Zutaten:

500 g Kartoffeln
100 ml Sahne
2 Eier
2 EL Mehl 405
Salz, Pfeffer, Muskat

Die Kartoffeln werden fein gerieben und dann mit den übrigen Zutaten zu einem Teig vermischt. Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen und dann in einer großen mit Speckschwarte ausgeriebenen Pfanne große dünne Pfannkuchen backen.

Die Lappenpickert müssen schön braun sein. Man gibt den Pickert auf einen Teller und lässt ihn erkalten. Vor dem servieren wird er mit Butter bestrichen und im Backofen wieder erhitzt. So schmeckt er am besten. Der Lappenpickert kann mit deftigem und süßem serviert werden.

Westfälischer Knochenschinken, gebratenes Fleisch, Rübenkraut oder Marmelade u.s.w.

Für alle Pickert gilt erst backen dann kalt werden lassen und wieder erhitzen. So saugt der Pickert sich mit viel Fett voll und schmeckt am besten. Die Westfalen brauchen das.

Kulinarische Veranstaltungen

- ◆ ab 04.09.09 – **Eröffnung der Muschelsaison**
- ◆ 04.09. bis 07.09.09 – **Schützenfest Hüls**
(auf dem Hof Ovelhey)
- ◆ 18.09.09 – **Bier-Menü** (19.30 Uhr)
- ◆ 04.10.09 – **Erntedank-Menü** (18.00 Uhr)
- ◆ ab 10.10.09 – **Eröffnung der Wildsaison**
- ◆ 10.10.09 – **Wild auf Wild-Menü** (19.00 Uhr)
- ◆ ab 10.11.09 – **Eröffnung der Gänsesaison**
- ◆ 13.11.09 – **Gänse-Menü** (19.00 Uhr)
- ◆ 15.11.09 – **Tatort-Dinner**
„Mörderische Auktion“ (18.30 Uhr)
- ◆ 11.12.09 – **Tatort-Dinner**
„Mörderische Auktion“ (18.30 Uhr)
- ◆ 19.12.09 – **Dinner-Musical** (18.30 Uhr)
- ◆ 24.12.09 – **Gastronomie geschlossen**
- ◆ 25.12.09 – **Mittagstisch** (12.00 - 14.00 Uhr)
- ◆ 25.12.09 – **Mittagstisch** (12.00 - 14.00 Uhr)
– **Abendstisch** (18.00 - 21.00 Uhr)
- ◆ 31.12.09 – **Große Silvesterparty**