

## Regionale (Ost-)westfälische Rezepte

### Die Region Ostwestfalen-Lippe

Ostwestfalen-Lippe (OWL), ist eine wirtschaftlich starke Region Deutschlands. Sie umfasst die Kreise Gütersloh, Herford, Höxter, Lippe, Minden-Lübbecke, Paderborn und die Stadt Bielefeld. Einige weltbekannte Konzerne haben hier ihren Sitz.



### **Westfälische Küche**

Das 1180 geschaffene Herzogtum Westfalen umfasste nur einen Teil des Sauerlandes südlich der Lippe. Das napoleonische Königreich (1807 - 1813) wurde aus preußischen, hessischen und anderen Besitzungen gegründet. Die preußische Provinz Westfalen entstand 1815 aus dem alten westfälischem Kerngebiet, der früheren Grafschaft Sayn-Wittgenstein und der Abtei Essen. 1946 wurden Westfalen und die nördliche Rheinprovinz mit dem Land Lippe zum Land Nordrhein-Westfalen verbunden.

### **Pickert**

Den Pickert gibt es als „Kastenpickert“, „Pfannenpickert“ und „Lappenpickert“. Allen gemeinsam ist die Ausgangsbasis eines Kartoffel-Weizenmehl-Teigs.

"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 Bruim teo er Briut."

**Pickert** gilt als das typisch lippische / westfälische Kartoffelgericht seit dem 18. Jahrhundert. Seit die ersten Kanonenöfen gegossen wurden war es ein Essen der ärmeren Bevölkerung. Der **Lappenpickert** ist ein westfälisches Kartoffelgericht, ähnlich Reibeplätzchen. Der Name stammt vom plattdeutschen „picken“ für „ankleben“ ab.

Der Teig aus geriebenen Kartoffeln, Eiern, Mehl und Milch oder Sahne wird sehr dünn auf einer mit einer Speckschwarte eingeriebenen gusseisernen Pfanne oder **speziellen runden oder eckigen Pickertplatte** ausgebacken und mit einem flachen Messer oder einem speziellen hölzernen Werkzeug gewendet. Er kann aber auch in einer handelsüblichen, großen Bratpfanne zubereitet werden. Es empfiehlt sich eine antihafbeschichtete Pfanne. Er wurde früher direkt auf der Herdplatte gebacken.

Der Lappenpickert wird süß oder deftig, frisch oder auch aufgewärmt gegessen.

#### **Dazu passt:**

**Süß:** mit Butter, Marmelade oder Zuckerrübensirup oder

**Deftig:** Heringsstipp, grobe Leberwurst, Blutwurst, Mett, Räucherfisch oder- fleisch

## **Pickertessen**

gestalten sich meist langwierig und finden häufig in größerer Gesellschaft statt.

### **Pickertessen**

*Autor: Hartmut Brinkmann:*

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 einem Pickertessen in einer Gaststätte nehmen ca. 30 Personen teil. 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.

### **"Lippischer Pickert"**

*Autor: Reinhard Klein* (ein "Ur Lipper", dessen Vorfahren seit 3 Generationen aus der Senne stammen)

Der lippische "Urpickert" enthielt keine Rosinen und enthielt nur soviel Zucker, wie für einen abgerundeten Geschmack erforderlich war. Deshalb möchte ich auf eine offenbar unbekanntete Tatsache im Voraus aufmerksam machen (die Information habe ich von meiner Großmutter):

Der Pickert war im "Lippschen Lande" (auf dem Lande!) ein so genanntes "Arme-Leute-Essen"! Noch bis in die 30er Jahre hatte der größte Teil der Landbevölkerung nur das im Kochtopf, was auf dem eigenen (oder gepachteten) Acker geerntet werden konnte -- zum überwiegenden Teil die Kartoffel! Aus diesem Zwang heraus "erfanden" dann die Hausfrauen schon in früheren Jahren diverse Kartoffelrezepte. Der Pickert war wohl mit das am einfachsten herzustellende Gericht. Denn außer Kartoffeln hielten sich die meisten Landbewohner auch ein Schwein "im Stall", sodass die erforderlichen Zutaten hergestellt werden konnten.

Vor allem war das so in der Lippischen Senne (Augustdorf, Schlangen, Kohlstädt) und den angrenzenden Dörfern. Der Pickert wurde auf der blanken Herdplatte des Küchenherdes gebacken! Das war möglich, weil nur mit Holz oder Torf gefeuert wurde (den Kohlegeruch hätte der Pickert übernommen). Die Herdplatte wurde blank gescheuert, mit einer Speckschwarte eingefettet und darauf dann der Pickert gebacken -- eine ca. 4cm dicke und 30 mal 30 cm große Teigschicht! Der fertige Pickert wurde in Streifen und Stücke geschnitten. Diese schnitt man dann in der Mitte (flach) auf und beschmierte das mit "guter" (weil eigener!) Butter oder geräucherte Lippischer Leberwurst vom eigenen Schwein. Übrigens: diese Leberwurst erhält man heute noch (nach Originalrezepten hergestellt) bei der Wurstfabrik Pieper in Lage. Die schmeckt auch heute noch zum "Urpickert" am besten!

Zu dem Rosinenpickert sagten die alten Lipper nur, das sei "Neureichenpickert". Das Geld für Rosinen hatten sie nämlich meistens nicht oder waren zu "sparsam", um dafür Geld auszugeben. Sicher -- auch damals gab es Lipper, die auf ihren Pickert Süßes haben wollten, nur dann war es Rübenkraut -- auch selbst gemacht.

Eine andere Variante des Lippischen Pickert wird aus Buchweizenmehl hergestellt. Das ist sehr lecker! Ich habe den Pickert so in meiner Kindheit gegessen, mit frisch geschleudertem Bienenhonig vom Imker! Davon kann man heute nur noch träumen. Meine Frau mischt Mehl

und Haferflocken in den Teig, so wird er schön locker und lässt sich trotzdem kross in der Pfanne ausbacken. Noch soviel zu dem, was heute als "Lippischer Pickert" angeboten wird: mit dem Originalrezept hat das nichts mehr zu tun! Der Pickert vom Bäcker schon gar nichts! Denn der Grundbestandteil des Pickert ist ein leicht salziger Teig, zum überwiegenden Anteil aus rohen, geschabten Kartoffeln, Eiern, Mehl, Salz, etwas Milch ----- OHNE ROSINEN!

**Pickert wird in etlichen Variationen zubereitet.**

## Rezepte

### Lappenpickert I (mit saurer Sahne)

#### Zutaten (4 Personen):

1 kg Kartoffeln  
3 EL 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 II (mit Milch)

#### Zutaten (4 Personen):

1 kg Kartoffeln  
Salz  
3 Eier  
200 g Mehl  
1/8 l Milch  
Schweineschmalz oder Speckschwarte

#### Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen, waschen, reiben und mit Salz, Eiern und Mehl zu einem Teig verrühren.
- Den Lappenpickert in der Pickertpfanne oder auf einer großen Eisenplatte, die mit einer Speckschwarte gründlich gefettet und ca. 8 Minuten vorgeheizt ist, backen.

Den Teig so verteilen, dass ein großer, möglichst dünner Pfannkuchen entsteht. Sobald die Unterseite gebräunt ist, den Pickert mit einem breiten Messer wenden und auf der anderen Seite bräunen.

### Lippischer Pickert I (mit Hefe)

#### Zutaten (4 Personen)

40 g Hefe  
500 g rohe Kartoffeln  
1/2 Milch  
500 g Mehl (oder Buchweizenmehl)  
5 Eier  
100 g Korinthen  
50 g Rosinen

### **Zubereitung:**

- Hefe mit etwas lauwarmer Milch, Mehl und Zucker anrühren und lässt alles 15 Minuten gehen.
- Die rohen Kartoffel reiben, ausgedrückt und mit 1/2 l. kochender Milch übergießen und verrührt.
- Dann gibt man das Mehl (oder Buchweizenmehl), die Eier, Korinthen, und 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.

### **Lappenpickert II (mit Hefe)**

#### **Zutaten** (4 Personen)

500 g Kartoffeln  
500 g Mehl  
5 Eier  
25 g frische Hefe **oder**  
1 Päckchen Trockenhefe  
1 TL Salz  
Rosinen (Menge nach Wahl)

Versetzt man den Teig mit etwas Bier, erreicht man einen Geschmack der besonderen Art.

### **Zubereitung:**

- Die rohen geschälten Kartoffeln müssen mit einer Küchenreibe zu einem Brei gerieben werden.
- Kartoffelbrei zusammen mit den Eiern und den Rosinen in eine Schale geben und verrühren. Beim Rühren geben Sie langsam das Mehl hinzu.
- Lösen Sie dann die Hefe in 100-150 ml Wasser auf und geben Sie dies zusammen mit einem Teelöffel Salz in die angerührte Masse. Alles noch einmal schön verrühren und mit einem Handtuch bedeckt eine Stunde lang gehen lassen.
- Nun können Sie den Teig in eine heiße Pfanne ( mit Öl bedeckt ) geben und goldbraun backen.

### **Lippischer Pickert III (mit Hefe)**

#### **Zutaten** (12 Personen):

5 kg Kartoffeln  
1 kg Mehl  
10 Eier  
1 Becher Creme fraîche  
2 Würfel frische Hefe  
2 EL Salz  
1 El Zucker  
½ l lauwarmer Milch

### **Zubereitung:**

- Kartoffeln schälen und fein reiben. Die Masse in ein 10-Liter-Gefäß geben.
- Danach die Hefe mit der lauwarmen Milch, dem Zucker und 3 EL Mehl ca. 25 bis 30 Minuten gehen lassen und anschließend zu den Kartoffeln geben. Die übrigen Zutaten hinzugeben, das Ganze kräftig umrühren und etwas 2 bis 3 Stunden stehen lassen, bis der Teig deutlich gewachsen ist.
- Dann wird dieser Pickert in einer mit Schweinespeck eingefetteten Pfanne bei großer Hitze gebacken. Besonders wichtig dabei, den Teig möglichst dünn auftragen.

Quelle: <http://www.wdr.de/studio/bielefeld/lokalzeit/service/familienrezepte/img/rez300503.jpg>

### **Kastenpickert (mit Hefe)**

Er hat seinen Namen von der Kasten-Brotform, in der er im Backofen gart.

#### **Zutaten:**

30 g Hefe  
3 EL Milch  
1250 g rohe Kartoffeln  
3 Eier  
Salz  
1/8 l saure Sahne od.  
1/8 l Milch  
160 g Buchweizenmehl **oder**  
160 g Weizenmehl  
eventuell einige Speckscheiben

#### **Zubereitung:**

- Die Hefe in lauwarmen Milch anrühren und gehen lassen.
- Die Kartoffeln schälen, reiben und ausdrücken. Die Flüssigkeit wegschütten.
- Den Brei mit den Eiern, dem Salz, mit dem Mehl und der Sahne vermengen. Die Hefe einarbeiten und den Teig 90 Min. gehen lassen.
- Eine Kasten-Brotform halbhoch mit dem Teig füllen und im Backofen garen.

Nach dem Backen lässt man den Pickert erkalten, schneidet ihn in dicke Scheiben und brät diese in heißer Butter.