

# REZEPTE WEGE DER GENÜSSE:

## Hermannsweg

### Zwiebelfleisch mit roter Beete

Gasthaus Splenterkotten

#### Rote Beete

1kg Rote Beete mit  
1 Liter Wasser  
250ml Essig 5%  
150g Zucker  
5 Pimentkörner  
5 Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblätter  
4 Nelken  
je nach Stärke ca. 1 Stunde kochen

Rote Beete entnehmen und aus der Schale drücken und mit dem Messer in Scheiben schneiden. Eine Marinade erstellen und aufkochen und heiß über die Rote Beete geben. Über Nacht ziehen lassen

#### Marinade

0,5 Liter Brühe  
0,2 Liter Essig 5%  
150 g Zucker  
1 Lorbeerblatt  
2 Nelken  
4 Wacholderbeeren  
4 Pimentkörner  
1 TL. Senfsaat  
etwas Salz  
Priesse weißer Pfeffer gem.  
150g fein gewürfelte Zwiebeln

#### Zwiebelsauce

350 g fein gewürfelte Zwiebeln  
0,3 Liter Brühe  
0,3 Liter Milch  
90g Essig 5%  
40g Weißwein  
40g Zucker  
60g Margarine  
60g Mehl

Aus Margarine und Mehl eine Mehlschwitze erstellen, Milch zugeben, Zwiebelwürfel in Brühe kurz kochen und Mehlschwitze damit auffüllen. Restliche Zutaten zugeben, etwas köcheln lassen und abschmecken.

Ca. 1200g Rindfleisch (Ochsenbrust oder Tafelspitz) mit einer Möhre, etwas Lauch, Sellerie und gebräunter Zwiebel, Salz ca. 2 Std. kochen

## Lippischer Pickert

Restaurant Parlando  
im Alten Gasthaus Nagel

Inh. Thorsten Pabst

Hauptstr. 43

33813 Oerlinghausen

Tel. 05202 - 99363

Fax 05202 - 993649

[www.altes-gasthaus-nagel.de](http://www.altes-gasthaus-nagel.de)

750 g Weizenmehl  
650 g Kartoffeln  
200 g Rosinen  
70 g Butterschmalz  
½ l Milch 3,5 %  
4 Eier  
1 Würfel Bäckerhefe  
1 EL Zucker  
½ TL Salz  
ergibt 12 Pickert

Pro Stück ca.

401,1675 kcal/kJ	18,2 %
11,9 g E	16,1 %
10,0 g F	15,2 %
65,7 g KH	20,8 %



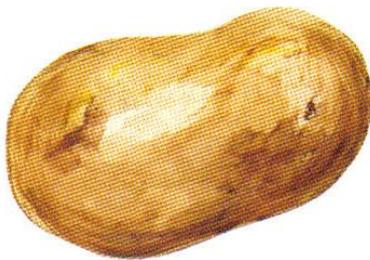
Zubereitungszeit ca. 60 Min  
Zeit zum Aufgehen 1–1½ Std

1. Die Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist. Den Hefewürfel hineinbröckeln, mit der Milch verrühren und an einen warmen Ort stellen. Die Rosinen waschen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

2. Die Kartoffeln schälen, waschen und in eine große Schüssel reiben. Die Hefemilch zu den geriebenen Kartoffeln geben. Dabei die Milch über die Reibe gießen, damit die anhaftenden Kartoffelreste auch mit in den Teig gelangen. Anschließend die Eier, das Salz und den Zucker mit den Kartoffeln verrühren. Die Rosinen untermengen, das Mehl zugeben und mit den übrigen Zutaten vermischen. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und den Teig an einem warmen Ort 1 bis 1½ Std gehen lassen.

3. In einer beschichteten Pfanne etwas von dem Butterschmalz erhitzen. Den Teig gut durchrühren und je Pickert einen Schöpflöffel voll in die Pfanne geben. Den Pickert bei mittlerer Hitze von beiden Seiten hellbraun backen. Beim Wenden erneut etwas Butterschmalz zugeben. Den restlichen Teig wie beschrieben zu Pickert verarbeiten.

4. Insgesamt ergibt dieses Rezept 12 Pickert, die gleich warm, kalt oder aufgewärmt gegessen werden können. Der Pickert wird mit Rübekraut oder mit lippischer Leberwurst bestrichen gegessen. Für eine Zwischenmahlzeit wird ein Pickert, bei einer Hauptmahlzeit werden zwei pro Person benötigt.



## Info

Der Pickert ist die bekannteste Spezialität aus dem Lipperland. Ursprünglich war der Pickert ein „Arme-Leute-Essen“, das mit wenigen Zutaten gebacken wurde. Rosinen, Eier und Milch kamen nur zu besonderen Gelegenheiten oder bei wohlhabenden Lippern mit in den Teig. In vielen lippischen Familien gibt es für den Pickert ein eigenes Rezept. Anstatt Weizenmehl wird in der lippischen Senne häufig Buchweizenmehl verwendet. Es gibt auch Rezeptvarianten ohne Hefe. Diese haben den Vorteil, dass der Teig sofort gebacken werden kann. Der Pickert kann als kleinerer Pfannkuchen oder pfannengroß gebacken werden. Die bis zu 30 cm großen Exemplare erfordern allerdings große Geschicklichkeit beim Wenden. Zum Pickert wird starker Kaffee, gerne auch mit Milch und Zucker, getrunken. Für einige Lipper gehört auch ein Wacholder nach der Mahlzeit zu einem zünftigen Pickertessen.

## Apfel-Wein-Kuchen

für den Mürbeteig: 100 g Margarine  
75 g Zucker  
1 Ei  
250 g Mehl  
1 TL Backpulver

für den Belag: 6-8 Äpfel  
750 ml Weißwein trocken  
250 ml Apfelsaft  
175 g Zucker  
2 Päckchen Vanillepuddingpulver

für die Sahne: 1 L Sahne  
4 Päckchen Sahnesteif  
2 Päckchen Vanillinzucker  
2 EL Zucker  
3 EL Mohn  
50g gebräunte Mandelblätter

Margarine, Zucker und das Ei verrühren. Mehl und Backpulver hinzugeben und unterrühren. Den festen Teig teilen. 3/4 des Teiges auf den Boden der Springform geben und plattdrücken. Den Rest des Teiges am inneren Rand der Springform geben und etwa 2 cm am Rand hochdrücken. Den Teig in der Springform 30 Minuten kühl stellen.

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die runde Seite des Apfels mit dem Messer ein paarmal einschneiden und auf den Teig in die Springform legen. Der Teig der Springform sollte mit Äpfeln bedeckt sein.

Nun den Wein in einen Topf geben. Vom Apfelsaft die Hälfte mit in den Topf, die andere Hälfte in eine Schale geben. Zum Wein in den Topf nun noch den Zucker geben und zum Kochen bringen. Das Puddingpulver in der Schale mit dem Apfelsaft verrühren. Wenn der Wein kocht, den Apfelsaft mit dem eingerührten Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen. Pudding über die Äpfel in der Springform geben und bei 150 Grad Umluft 60 Minuten backen.

Kuchen 12 Stunden auskühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steifschlagen. In die steifgeschlagene Sahne den Zucker und Mohn geben und verrühren. Um den Kuchen einen Tortenring machen. Die Sahne auf den Kuchen geben und glattstreichen. Auf die glattgestrichene Sahne gebräunte Mandelblätter geben.

Zum Verzehr kann man nach Geschmack über die Torte oder das Tortenstück Eierlikör geben.