▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Oktober 2019 ▪
Motto „Kartoffel“ mit Alexander Kumptner

Nicole Starke

Zweierlei lippischer Pickert:

Mit Bacon und Leberwurst & Mit Apfel- und Pflaumenmus

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
200 g Kartoffeln
2 Eier
50 g Rosinen
100 ml warme Milch
200 g Mehl
½ Tüte Trockenhefe
Rapsöl, zum Braten
1 TL Zucker
1 TL Salz

Die Hefe in warmer Milch und einer Prise Zucker auflösen.
Kurz gehen lassen.
Kartoffeln schälen, fein reiben und ausdrücken.
Mehl und Eier unterrühren, die Hefemischung hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Salz und Zucker unterheben.
Teig halbieren. In die eine Hälfte des Teiges Rosinen einrühren.
An einem warmen Ort ca. 20 min. gehen lassen.
Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den Teig portionsweise (fingerdick) ausbacken.

Für das Apfelmus:
2 Äpfel
15 ml Apfelsaft
1 Vanilleschote
50 g Zucker
1 Prise Zimt

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Apfelstücke mit Apfelsaft, Vanillemark und –schote, Zucker und Zimt in einem Topf zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze weich kochen. Am Ende die Vanilleschote wieder entfernen und den Rest pürieren.

Für das Pflaumenmus:
500 g reife Pflaumen
1 Zweig Bohnenkraut
15 ml Apfelsaft
1 Prise Zimt
50 g Zucker

Pflaumen entkernen, vierteln und mit Apfelsaft, Zimt, Zucker und Bohnenkraut weich kochen. Am Ende das Bohnenkraut wieder entfernen und alles pürieren.

Für die Leberwurst:
70 g Lippische Leberwurst

Leberwurst in Scheiben schneiden und die Haut entfernen.

Für den Bacon:
4 Scheiben Bacon

Bacon in der Pfanne ohne Fett kross braten.

Lippischer Pickert mit Rosinen mit Apfel- und Pflaumenmus servieren.
Lippischer Pickert ohne Rosinen mit Leberwurst und Bacon servieren.