
Stadtteilkantine

Rezepte vom 24.02.2024

Lippischer Pickert (für 4-5 Personen)

500 g Kartoffeln reiben, etwas Kartoffelwasser abschütten, mit
500 g Mehl und 1 Tüte Trockenhefe vermischen
250 ml Milch und 5 Eier zufügen
1 Teelöffel Salz und 1 Teelöffel Zucker zugeben
Je nach Geschmack Rosinen einrühren

Teig gehen lassen (gerne in einem kühlen Raum über Nacht)
In der Pfanne werden kleine oder große runde Kuchen mit möglichst wenig Sonnenblumenöl
langsam gebacken.
Der Pickert wird warm verzehrt - mit lippischer Leberwurst, Butter und Rübenkraut.
Dazu wird heißer Kaffee gereicht.

Feine Kartoffelsuppe

50 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehen
300 g Kartoffeln
500 ml Gemüsebrühe
2 Esslöffel Sonnenblumenöl
300 g Sahne oder Milch
50 g saure Sahne
Muskat, Salz, Pfeffer
1 Bund Petersilie
1 Becher Schmand
Chilifäden

- Zwiebeln und Knoblauch schälen und kleinschneiden
- geschälte Kartoffeln klein würfeln
- Zwiebeln in Öl bei mittlerer Hitze dünsten
- Knoblauch und Kartoffeln zugeben und mitdünsten
- Brühe aufgießen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen
- Die weich gekochten Kartoffeln pürieren
- Sahne und saure Sahne zugeben und erneut abschmecken

- Suppe mit Schmand, Petersilie und Chilifäden servieren