


Martina & Moritz: Lappenpickert

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/kochen-mit-martina-moritz/martina-moritz-lappenpickert-kartoffel-puffer-pfannkuchen

Zutaten für 4-6 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 3 Eier
- 3 EL saure Sahne (10 Prozent)
- Salz
- 125 g Mehl
- 0,1 l Milch
- Butter- oder Schweineschmalz zum Backen

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, auf einer feinen Reibe zerkleinern, direkt in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, damit sie sich nicht dunkel färben.

In einem Sieb gründlich abtropfen und ausdrücken. Wer mag, kann die Kartoffeln zusätzlich noch in ein sauberes Tuch geben und dieses dann ausdrücken. Die Stärke setzt sich im Wasser ab. Das Wasser abgießen und die Stärke unter die geriebenen Kartoffeln mischen.

Alles mit den übrigen Zutaten zu einem Teig glatt rühren.

Man kann übrigens geriebene und ausgedrückte Kartoffeln ohne jegliche weitere Zutaten in Plastik abgepackt kaufen. Tiefgefroren hält sich das ewig und es erspart sehr viel Mühe.

Eine gusseiserne Pfanne speichert die Hitze besonders gut. Diese zunächst leer erhitzen, dann etwas Schmalz darin zerlaufen lassen. So viel Teig eingießen, dass ein dünner Pfannkuchen entsteht. Langsam auf kleiner Hitze, auf beiden Seiten bräunen und innen richtig durchgaren.

Rezept: Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: WDR-Kochen mit Martina & Moritz vom 16.3.2013

"Die Küche in Ostwestfalen-Lippe"

