

## DIE BEECK REZEPTE-KÜCHE

---

### LAPPENPICKERT AUS WESTFALEN

#### ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Danach in einem Sieb leicht ausdrücken und das Kartoffelwasser fortschütten. Nach und nach die Eier unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die saure Sahne und das Mehl einrühren. Eine Pfanne mit der Speckschwarte ausreiben und erhitzen (am besten wäre eine schwere Pfanne aus Gusseisen). Den Kartoffelteig etwa 2 cm hoch in die Pfanne füllen und glatt streichen. Von jeder Seite ca. 6 - 8 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Zum Servieren dann wie eine Torte in Stücke schneiden und heiß servieren.

#### Tipp:

Wenn man den Lappenpickert einen Tag aufbewahrt und dann erneut in der Pfanne aufbrät, schmeckt er besonders gut. Nach Belieben mit Marmelade oder Rübenkraut bestreichen.

#### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 kg	Kartoffeln
6	Ei(er)
1 EL	Salz
1/4 TL	Pfeffer, weiß
125g	saure Sahne
175g	Mehl
	etwas Speck (Schwarte)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

GUTEN APPETIT!