

Buchweizen-Pickert mit aromatischem Apfel-Rüben-Kräutchen

Für 4 Personen:

250 g mehliges Kartoffeln	150 g Buchweizenmehl	100 g Weizenmehl
20 g frische Hefe	3 kleine Eier	100 g gelbe Rosinen
6 EL Zucker	1-2 Prisen Salz	120 ml Milch
1 Apfel (Granny Smith)	einige Spritzer Zitronensaft	je 4 EL Rübenkraut + Apfelkraut
6 cl Haselnusslikör	Butterschmalz	Minze

Extras:

Spiralschäler	4 große Küchenringe
---------------	---------------------

Rosinen mit etwas lauwarmem Wasser und 2 cl Haselnusslikör übergießen und einweichen lassen. Milch lauwarm erwärmen, die Hälfte davon in eine Schüssel geben, die Hefe hinein bröseln, 2 EL Zucker und je 2 EL der beiden Mehlsorten dazugeben, verrühren und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Kartoffeln in eine große Schüssel fein reiben, den Rest Milch über die Kartoffeln gießen, die Eier dazugeben, sowie den Rest Zucker und eine Prise Salz dazugeben und alles gut verrühren. Dann zuerst den Vorteig und anschließend nach und nach das restliche Mehl einarbeiten. Rosinen abgießen und unterheben. Den Teig an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde gehen lassen.

In einer Pfanne den Butterschmalz erhitzen, Küchenringe in die Pfanne setzen, den Teig hineingeben und die Küchlein von beiden Seiten kross ausbacken.

Rübenkraut, Apfelkraut und restlichen Haselnusslikör miteinander verrühren.

Mit dem Spiralschäler vom Apfel Spiralen runter schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Pfannkuchen auf Tellern anrichten, die Apfelspiralen daraufsetzen, das gemischte Kraut darüber geben und mit Minzblättern garnieren.

Björn Freitag am 31. Oktober 2020