

# Pickert zum sattessen.

Nur Mittwochs von Ende Oktober bis Ende März!

## Alefoth Pickert,

besteht aus rohen geriebenen Kartoffeln als Grundlage.

(Kein Kartoffelpuffer, da unser Pickert mit Hefe gebacken wird).

Hinzu kommen Mehl, Eier, Naturhefe, Salz & kleine Speckwürfel.

Dazu reichen wir gute Butter & Johannisbeergelee.

Die Zubereitung von unserem Pickert ist sehr zeitaufwendig, da der Pickert Teig langsam gehen darf, bis er auf unseren so genannten „Pickert Platte“ aus Gusseisen trocken gebacken wird.

Auf den Boden werden zum Einfetten dünne Scheiben von geräuchertem, fettem Speck gelegt. Anschließend wird der Teig in runden Portionen von etwa zehn Zentimetern Durchmesser dünn verteilt und bei wenig Hitze lässt man ihn beidseitig bräunen.



Termine: Änderungen vorbehalten

ausgebucht	09. November	2022.
	18. Januar	2023.
	15. Februar	2023.
	08. März	2023.

Wichtig !!!! Reservierung bis spätestens Sonntags vor dem entsprechenden Termin.

Der Preis beträgt 12,00 € Euro

Telefon: 05402-2117