

Sauerländer Kiepenlisettken

Portionen = 4

Zubereitungszeit: 45 / 45 = 90 Min.

Zutaten:

- 1000 g Kartoffeln
- 2 TL Salz / 125 g Hartweizengrieß
- 4 Eier / 250 ml Sahne
- 3 Mettwurstchen
- [4 TL Kiepenlisettken Gewürz](#)
- [1 EL Röstzwiebel-Öl zum Fetten der Form](#)

Kartoffeln schälen und grob reiben, mit Salz, Eiern, Sahne und Grieß verrühren. 3 geräucherte Mettwürste in Scheiben schneiden und unterheben. Den Teig mit ca. 4 TL Kiepenlisettken würzen und in eine mit Röstzwiebel-Öl ausgefettete Auflaufform geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200 ° Grad etwa 45 Min. goldbraun backen. Dazu passt ein grüner Salat mit Sahnesoße. Eventuelle Reste kann man am nächsten Tag in Scheiben geschnitten in etwas [Röstzwiebel-Öl](#) von beiden Seiten knusprig braten.

Das Kiepenlisettken

Lisettken, mit bürgerlichem Namen Lisette Cramer, geb. Buschhaus, geboren am 26. 01. 1845 in Kierspe, gestorben am 01. 05. 1907 in Halver, zog als Handelsfrau mit ihrer Kiepe – bis zum Rand gefüllt mit Waren für den täglichen Gebrauch – von Hof zu Hof und von Ort zu Ort.

In jungen Jahren war Kiepenlisettken auch über den heimischen Raum hinaus bis nach Mainz, Frankfurt und Einbeck gewandert und hat den dort im Militärdienst stehenden Schalksmühlern und Halveranern Pakete und Briefe überbracht. Sie war überall bekannt und aufgrund ihrer Redlichkeit und ihres freundlichen

Wesens sehr beliebt.

Der Kiersper Bildhauer Waldemar Wien schuf für den Rathausplatz die Bronzefigur des „Kiepenlisettkens“, die an die Zeit erinnern soll, als man „auf dem Lande“ froh war, durch den Wanderhandel Nadeln, Knöpfe, Garn usw. ins Haus gebracht zu bekommen.

Quelle: schalksmühle.de