

Schlesisches Himmelreich



Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Kasslerkamm (ohne Knochen)
- 250 g Trockenfrüchte
- 1 Zimtstange
- 2 Nelken
- 300 ml Brühe
- 40 g Weizenmehl
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 90 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 100 Minuten

Zubereitung:

1. Weiche die Trockenfrüchte mindestens 30 Minuten in Wasser ein.
2. Brate das Kassler rundherum an. Schäle die Zwiebel und stecke die Nelken hinein.
3. Gib die Trockenfrüchte, die Zimtstange und die Zwiebel zum Fleisch. Gieße die Brühe zu. Koche das Schlesisch Himmelreich bei schwacher Hitze für 1,5 Stunden.
4. Nimm das Fleisch dann heraus und seihe mit einem Schaumlöffel die Trockenfrüchte ab.
5. Schmilz in einem Topf die Butter und rühre das Mehl unter. Lösche die Mehlschwitze mit dem Bratflüssigkeit vom Kassler ab. Verrühre alles gut und püriere sie dann.

6. Gib das Backobst in die Sauce und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab.
7. Koche [schlesische Klöße](#) oder [Knödel](#), schneide den Kassler in Scheiben oder Würfel und serviere alles zusammen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

