

Schlesisches Himmelreich

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Kasslerkamm (ohne Knochen)
- 250 g Trockenfrüchte
- 1 Zwiebel
- 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 und stöber in unserem Shop.