

## Schlesisches Himmelreich

### **Beschreibung**

"Wer das Himmelreich nicht kennt, der hat umsonst gelebt" sagen die Schlesier. So ist das Himmelreich das Nationalgericht der Schlesier, wenngleich viele es eigentlich nur wegen der Klöße geliebt haben. Als Fleischeinlage eignen sich verschiedene Schweinefleischsorten, wie Pökelfleisch, Schweinenacken oder magerer geräucherter Speck. In unserem Rezept verwenden wir geräucherten Schweinebauch. Welche Klöße zum Himmelreich gereicht werden, ist Geschmackssache. Aus diesem Grund präsentieren wir hier nur das Rezept für die Hauptspeise ohne Beilage. Wir empfehlen jedoch zu diesem traditionellen Gericht als Beilage das Rezept für schlesische Kartoffelklöße.

### **Zutaten:**

500 g gemischtes Backobst  
1 kg geräucherter Schweinebauch  
1 Prise Salz  
3 Stück Pimentkörner  
6 Stück Gewürznelken  
1 Zitrone (am besten Bio)  
30g Butter  
30g Mehl  
2 EL Zucker  
2 l Wasser

### **Zubereitung:**

Die eine Hälfte des Wassers nehmen wir zum Einweichen des Backobstes. Das Backobst waschen und über Nacht in einer Schüssel einweichen. Bitte darauf achten, dass alle Früchte mit Wasser bedeckt sind und gegebenenfalls mit einem Teller abdecken. Die Zitrone gut waschen, entsaften, dünn schälen und die Schale aufbewahren. Den geräucherten Schweinebauch im restlichen Wasser etwa eine Stunde garen. Er sollte dann halb gar sein. Das eingeweichte Backobst, Gewürznelken und Zitronenschale hinzufügen und zusammen ca. 30 weitere Minuten weich kochen. Alles auf einem Sieb abtropfen lassen und dabei die Brühe auffangen. Den Schweinebauch in Scheiben schneiden. Die Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Anschließend das Mehl hinzugeben und unter Rühren weiter braten bis die Mehlschwitze eine goldbraune Farbe bekommt. Dann mit ein wenig von der aufgefangenen Brühe ablöschen, mit Salz, Zucker und dem ausgepressten Zitronensaft abschmecken. Die Mehlschwitze nun mit dem in Scheiben geschnittenen Fleisch und Backobst vermengen. Fertig.