

## *Schlesisches Himmelreich\**

*500g gemischtes Backobst* und  
*250g weiße Rosinen* über Nacht in H<sub>2</sub>O einweichen. Am nächsten Tag abtropfen lassen und in dem Einweich-H<sub>2</sub>O  
*0,5kg – 1kg Kassler* † mit  
*etwas Salz* in einem hohen Topf zum Kochen bringen und ca. 30 – 40 Minuten lang sprudelnd kochen lassen. Ist das Fleisch (nicht zu) weich geworden, das bereits vorbereitete  
*eingeweichte Backobst* in kleine Würfel schneiden und die  
*Rosinen* sowie  
*10 – 15 Nelken* und  
*2 – 4 Zimtstangen* zum Fleisch geben, mit  
*etwas Salz*  
*frisch gemahlenem Pfeffer* und  
*etwas Zucker* abschmecken und alles zusammen 30 Minuten weiter kochen lassen.  
**Wichtig:** *Darauf achten, daß das Backobst nicht anbrennt!* Ist das Fleisch und das Obst weich genug, das Kassler aus dem Topf nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Die Backobst-Soße mit  
*Mondamin* leicht binden, mit Knödeln servieren.  
**Zubereitungszeit:** (mit Beilage) ca. 3 Stunden  
**Beilage:** Kartoffelknödel

### **Tipp:**

---

\*Danke an meine Omi!

† *Kassler*: Ungekochtes, ausgeschältes Rippchen

- ★ Die Hälfte der Gewürze schon mit dem Fleisch allein mitkochen lassen; dies ergibt einen kräftigeren Geschmack nach Nelken.
- ★ Schmeckt die Trockenobstsoße zu sehr nach dem (hoffentlich wenigen) Schwefel aus dem Obst, dann etwas Milch und 6cl Kirschlikör zufügen und nur kurz mitziehen lassen, nicht mehr kochen!

Lorenz Lang <[rezepte@tandrin.de](mailto:rezepte@tandrin.de)>  
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)