

*Schlesisches Himmelreich**

500g gemischtes Backobst und
250g weiße Rosinen über Nacht in H₂O einweichen. Am nächsten Tag abtropfen lassen und in dem Einweich-H₂O
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>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)