



Rezept: Schlesische Himmelreich - ein typisches Gericht für die kalte Jahreszeit

Zutaten:

Räucherspeck (= Dörrfleisch) ca. 350 g

400 - 500 g Backobst (=getrocknete Apfelringe, Birnenscheiben, Pflaumen, eventuell auch Aprikosen, wer hat, auch etwas Zitronenschale oder 1 Stück Stangenzimt)

1 Liter Wasser, etwas Mehl, Pfeffer und Salz



Zubereitung:

- Das Backobst (am besten über Nacht) in Wasser (ca. 300 ml) einweichen.
- Am nächsten Morgen das Dörrfleisch in einen Topf mit 1 l Wasser geben und ca. 1 Stunde kochen lassen.
- Dann zunächst die Birnen, 15 Min später das übrige Backobst zufügen. Bei kleiner Wärmestufe garen, bis alles weich ist.
- Das Dörrfleisch zum Abkühlen auf ein Brett geben, dann in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Das Backobst (eventuell) mit 1 EL angerührtem Mehl binden, abschmecken (Salz, Pfeffer, Zitronensaft).
- Pro Portion: ca. 3 EL Backobst auf einen Teller geben, mit Dörrfleisch-Scheiben und Hefe- oder Kartoffelklöße anrichten.
- Während der Kochzeit des Dörrfleisches die Beilage zubereiten. Das sind entweder Hefeklöße oder Kartoffelklöße.

Für Hefeklöße einen Hefeteig aus 250 g Mehl, lauwarmer Milch, 25 g Hefe, etwas flüssiger Butter zubereiten. Den Teig gehen lassen, dann kleine Klöße formen, nochmals auf einer bemehlten Serviette/Geschirrtuch gehen lassen, dann in kochendes Salzwasser geben und in ca. 20 Min. garziehen lassen.

Oder: Aus 750 g am Vortag gekochten, durchgepressten Kartoffeln, 1 Ei, etwas Mehl und ca. 1/2 TL Salz einen Kloßteig bereiten. Daraus 8 bis 12 Klöße formen und in kochendes Salzwasser geben. Dann nur auf kleiner Wärmestufe garziehen lassen.