

# Schlesisches Himmelreich

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„Wer das Himmelreich nicht kennt, der hat umsonst gelebt“, sagen die Schlesier und meine hiermit ihr deftiges Nationalgericht Schlesisches Himmelreich. Wer Liebhaber der deutschen Hausmannskost ist, wird bei der rustikalen Hausmannskost in jedem Fall auf seine Kosten kommen.

Die beliebten schlesischen Klöße sind genau das richtige für die kalten Wintertage. Gereicht werden die Klöße traditionell mit durchwachsenem Schweinebauch oder alternativ mit magerem Rückenspeck. Je nach Tradition und Vorliebe finden heute diverse Schweinefleischsorten Verwendung. So ist es auch üblich, geräucherten Schweinebauch zu nehmen. Das Besondere an diesem Gericht ist das Backobst, in welchem das Fleisch gekocht wird. Veredelt wird das Schlesische Himmelreich durch die Zugabe von Zimtstange und Nelkenköpfen, die dem Gericht eine exquisite Note verleihen.

## Zutaten

- 400 g - 500 g durchwachsener Schweinebauch (oder magerer Rückenspeck)
- 350 g Backobst
- 1 mittelgroße gespickte Zwiebel
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zimtstange
- 1/2 Zitrone, Saft und Abrieb hiervon
- 30 g Markenbutter
- 30 g Weizenmehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Backobst (am besten über Nacht) in 750 ml Wasser einweichen. Die Zitronenschale und Zimtstange dazu geben und in dem Einweichwasser etwa 25 Minuten köcheln lassen.

## Schritt2

Das Lorbeerblatt mit den Nelkenköpfen an der Zwiebel fest stecken, spicken und zum kochenden Salzwasser hinzu geben.

## Schritt3

Das Schweinefleisch hinein geben und etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen, damit es garen kann.

## Schritt4

Die Sauce: Aus der Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen . Mit circa 500 ml Koch-Fond aufgießen und glatt rühren. Anschließend 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft pikant-herzhaft abschmecken.

## Schritt5

Serviervorschlag: Das in Scheiben geschnittene Fleisch in der Sauce erhitzen und mit dem Backobst und Kartoffelklößen - oder alternativ Semmelklößen - zu Tisch geben.

Osteuropa hat kulinarisch viel zu bieten und vor allem Liebhaber der deftigen Hausmannskost kommen hier auf ihre Kosten. Die polnische Küche ist aber nicht nur berühmt und berüchtigt für ihre schlesischen Klöße, sondern auch für ihre traditionellen Piroggen mit Sauerkrautfüllung. Haben Sie Lust bekommen, noch mehr schlesische Gerichte kennenzulernen, finden Sie hier ein hervorragendes Rezept für ein weiteres schlesisches Nationalgericht: Bigos - Polnischer Krauttopf.

Fun Fact: In puncto Fleischkonsum können nur wenige Länder Polen das Wasser reichen. Es gehört zu den Ländern mit dem meisten Fleischverzehr. Somit macht das Schlesische Himmelreich mit seiner deftigen Fleischeinlage seinem Namen und Land alle Ehre.

**Rezeptart:** Westfälische Rezepte **Tags:** althergebracht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schlesisches-himmelreich/>