



SCHLESISCHES HIMMELREICH

Zutaten:

400g gemischtes Backobst
400ml Wasser
1 unbehandelte Zitrone
1 Prise Zucker
1 kleines Stück Zimtstange
600g geräuchertes Schweinefleisch (z.B. Kasseler Nackenbraten)
1 Stück Lebkuchen

Zubereitung:

Backobst am Vortag in Wasser einlegen. Am nächsten Tag die Zitrone gründlich waschen und ein Stück Schale abschneiden. Das Backobst im Einweichwasser mit dem Zucker, der Zimtstange und der Zitronenschale aufkochen. Das Fleisch ca. 45 Minuten in reichlich Wasser kochen, bis es weich ist. Das Backobst in ein Sieb geben, das Wasser auffangen und die Zimtstange und die Zitronenschale entfernen. Das Backobst warm stellen. Den Lebkuchen zerkrümeln und damit die Brühe binden. Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf eine vorgewärmte Platte geben und das Backobst drum herumlegen. Die Sauce dazu reichen. Zu diesem Gericht passen Kartoffelklöße.