

Schlesisches Himmelreich mit Kartoffel-Knödeln

Für zwei Personen

Für das Himmelreich:

100 g geräuch. Schweinebauch	100 g geräuch. Schweinehals	175 g gemischtes Backobst
1 Zitrone	1 Zwiebel	15 g gefrorene Butter
1 Zimtstange	1 Gewürznelke	1 Lorbeerblatt
1 Macisblüte	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelknödel:

350 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	50 g Hartweizengrieß
70 g Kartoffelmehl	2 EL Semmelbrösel	100 g Stärke
40 g Butter	1 Prise Salz	

Für das schlesische Himmelreich:

Das Backobst in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und mit der Nelke und dem Lorbeerblatt spicken und mit 750 ml Wasser, $\frac{1}{2}$ TL Salz und Pfeffer aufkochen. Den Schweinebauch darin bei milder Hitze 30 Minuten köcheln lassen.

Backobst mit Einweichwasser, dünn abgeschnittener Zitronenschale und Zimt zum Fleisch geben und weiter kochen lassen. Fleisch herausnehmen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Eiskalte Butter in die Sauce unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das Fleisch in Portionen schneiden und nochmals in der Sauce erhitzen. Backobst abtropfen lassen und beiseite stellen.

Für die Kartoffelknödel:

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin gar kochen und noch warm pellen. Kartoffeln durch eine Presse auf das Arbeitsbrett drücken, dabei etwas verteilen und ausdampfen lassen. $\frac{2}{3}$ der Stärke darüber sieben und Salz und Ei hinzugeben. Zuerst mit einem Holzlöffel und dann mit den Händen rasch zu einem weichen Teig kneten und zu einer Rolle formen. Rest der Stärke außen verteilen und aus der Rolle Scheiben schneiden. Jede Scheibe zu einer Kugel formen, flachdrücken und in der Mitte mit dem Daumen eine Delle drücken, in der sich später die Sauce schön sammeln kann. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen.

Klöße einlegen und ohne Deckel 10-15 Minuten gar ziehen lassen. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie gar.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Semmelbrösel hineingeben. Zum Schluss über den Knödel gießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit dem Backobst garnieren und servieren.

Theresia Edskes am 22. Juli 2019