

Bigos – polnisches Nationalgericht

Zutaten für 6 Personen:

1 kleines Weißkrauthäupl
1 Packung Sauerkraut
etwas Speck
100 g Steinpilze
2 Zwiebeln
300 g mageres Schweinefleisch
1 kleine geräucherte Wurst
50 g Tomatenmark
Kümmel
Majoran
Paprika, edelsüß
2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer, Zucker
1/8 Liter Rotwein

Zubereitung:

Den Speck in kleine Würfel schneiden und die Zwiebeln hacken. Beides kurz rösten. Das Fleisch in kleine Würfel, die Wurst in dicke Scheiben schneiden, das Kraut fein, die Pilze blättrig schneiden.

Alle Zutaten zusammen mit den Gewürzen in den Topf mit Speck und Zwiebel geben. Mit Wein und so viel heißem Wasser aufgießen, dass alles knapp bedeckt ist. Den gut verschlossenen Topf auf kleiner Flamme mind. 1 Stunde köcheln lassen.

Mit gekochten Kartoffeln oder Schwarzbrot servieren. Einen Löffel Sauerrahm auf jeden Teller verteilen.

Bigos schmeckt aufgewärmt noch einmal so gut und hält sich bis zu vier Tage in Kühlschrank.

Gutes Gelingen!