



## Bigos

DAS polnische Nationalgericht, das regional nach unterschiedlichen Rezepten gekocht wird. Unsere Variante ist nur mit Sauerkraut gekocht. Vielfach wird auch Weißkohl und Sauerkraut verwendet.

Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten

### Die Zutaten für 4 reichliche Portionen

<i>500 g Sauerkraut (nach Wunsch die gleiche Menge Weißkohl)</i>	<i>500 g Gulasch (halb und halb)</i>
<i>400 g polnische Wurst (z. B. Kiełbasa Biała Parzona oder Kiełbaski Śląski), alternativ geht auch geräucherter Speck</i>	<i>25 g fetter Speck</i>
<i>1 EL Schmalz</i>	<i>1 große Zwiebel</i>
<i>30 gr. Getrocknete Pilze, alternativ frische Champignon</i>	<i>Rotwein</i>
<i>2 Lorbeerblätter</i>	<i>Einige Pfefferkörner</i>
<i>1 Tüte Trockenpflaumen</i>	<i>Salz, Pfeffer, Zucker</i>
<i>Tomatenmark</i>	<i>Wacholderbeeren und Piment</i>

### Die Zubereitung:

Die Trockenpilze in Wasser einweichen und dann etwas einkochen, ausdrücken und in Streifen schneiden. Den Sud aufbewahren. Werden frische Pilze verwendet, diese erst zum Ende der Garzeit dazugeben.

Das Sauerkraut in einem großen Topf mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis das Kraut gar ist. Bei der Variante mit Weißkohl wird der Kohl in feine Streifen geschnitten und parallel zum Sauerkraut weichgekocht. Etwa zwei Esslöffel Tomatenmark in das Sauerkraut geben und gut unterrühren.

Das Gulasch in 2 cm große Stücke schneiden. In zerlassenem Schmalz anbraten und beiseite stellen. In der Zwischenzeit den fetten Speck in feine Würfel schneiden und zusammen mit der kleingeschnittenen Zwiebel in einer Pfanne hellbraun anbraten. Nebenbei die polnische Wurst in Scheiben schneiden. Alle Zutaten werden nun zum Kraut gegeben. Mit einem guten Schuss Rotwein auffüllen. Das Bigos auf kleiner Stufe für etwa 1,5 Stunden köcheln lassen.

Zum Ende der Garzeit mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Mit Wacholder und Piment sollte man vorsichtig umgehen und es sparsam dosieren.

Traditionell wird zum Bigos frisches Brot gereicht, aber auch Salzkartoffeln passen gut zu diesem leckeren Gericht.

## Smaczniego!