Bigos
Polen

Zutaten für das Bigos:
(*Für 6-10 Personen*)

1000 g Sauerkraut (frisch)
500 g Weißkohl
1000 g Fleisch (Rippchen, Kalbfleisch Schweinekamm, kleine Schaufel, Rindfleisch)
300 g Wurst (Krakauer, Schlesische Wurst)
1-3 Scheiben geräucherten Speck
30 g getrocknete Steinpilze
5 getrocknete Pflaumen
1 Apfel (Renata)
3 Zwiebeln
2 EL Tomatenmark
500 Bier
150 ml Weißwein trocken (Silvaner)
250 ml Geflügelfond
10 Körner Piment
4 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
2 TL Kümmelpulver
2 EL Kümmel
1-2 EL Majoran
Salz
Pfeffer
Schweineschmalz

Ein bis zwei Stunden vor Beginn des Kochens die getrockneten Pilze (am besten Steinpilze) sowie die Trockenpflaumen in jeweils einem eigenen Gefäß einweichen.

Den Speck und die Zwiebel in Streifen schneiden und andünsten.

Den Weißkohl in lange Stücke schneiden und hinzugeben. Jetzt das Tomatenmark unterrühren und das Sauerkraut hinzufügen.

Mit etwas Weißwein, Bier und Geflügelfond (ca. 1/3 aller Flüssigkeiten) dämpfen lassen bis der Weißkohl zusammengefallen ist. Das Einweichwasser der Pilze durch ein Sieb in den Topf laufen lassen. Ebenfalls die eingeweichten geschnittenen Pilze hinzugeben.

Jetzt den Piment, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Kümmel und der Majoran mit in den Topf geben und mit etwas Flüssigkeit ablöschen.

Die Sparerips auf dem Grill oder in der Pfanne anbraten.

Das Fleisch in 2x2 cm Stücke schneiden und mit Schweineschmalz anbraten. Das Fleisch sollte beim Anbraten kein Wasser ziehen. Also lieber Portionsweiße anbraten. Ganz zum Schluss wird die Wurst noch kurz angebraten.

Das Fleisch und das Kraut in eine Kasserolle geben und mit Deckel bei ca. 150°C im vorgeheizten Ofen für ca. 2,5 Stunden simmern lassen. Zur Sicherheit ab und zu überprüfen damit nichts anbrennt (ggfls. noch etwas Flüssigkeit zugeben)

Nach 2,5 Stunden den geschnitten Apfel und die Pflaumen unterrühren und nochmals **ohne** Deckel für ca. 30 Minuten in den Ofen damit die Flüssigkeit verkochen kann.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Serviert wird das Bigos mit einer Scheibe Schwarzbrot.

Guten Appetit.