Bigos

Das deftige Eintopfgericht aus Sauer- und Weißkraut, verschiedenem Fleisch und Würsten ist der Inbegriff der klassischen Polnischen Küche und gilt als Nationalgericht.

6 – 8 Personen

500 g	naturvergorenes Sauerkraut, frisch aus dem Fass
500 g	Weißkohl
400 ml	Kalbsfond (alternativ Rinderbouillon)
200 g	Schweinerücken oder -nacken
200 g	Rind (aus der Keule)
200 g	Kasslerrücken
200 g	Würste (nach Wunsch Kawassy, Krakauer, Krakauer Schinkenwurst, geräucherte Knacker)
200 g	magerer geräucherter Schinkenspeck (in Scheiben und dann in grobe Streifen geschnitten)
1 EL	Grieben-Zwiebelschmalz mit Apfel
2 EL	Schweineschmalz
2	große Zwiebeln (gewürfelt)
20 g	Mischpilze (getrocknet)
15 g	Steinpilze (getrocknet)
50 g	Tomatenmark
3	Lorbeerblätter
10	Wachholderbeeren
10	Trockenpflaumen (klein geschnitten)
150 ml	trockener Rotwein
1 EL	Majoran (getrocknet)
	Zucker
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Backofen auf Ober/Unterhitze 140 ° C verheizen. – Die Trockenpilze in ein Schüsselchen geben, mit warmen Wasser übergießen und etwa 15 Minuten weichen lassen.

2 Weißkohl vierteln, Strunk herausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. 500 g Kohl abmessen. Kohl in einen Topf geben, mit dem Kalbsfond übergießen und 10 Minuten köcheln lassen bis er zusammengefallen ist.

3 In einem zweiten Topf das Griebenschmalz auslassen, Sauerkraut hineingeben, ein wenig Wasser zugießen und gleichfalls 10 Minuten dünsten.

4 Alles Fleisch in etwa 1,5 – 2 cm große Würfel schneiden. – In einem dritten backofengeeigneten Topf (Schmortopf) das Schweineschmalz erhitzen und das Fleisch portionsweise vorzugsweise in der Reihenfolge Rind – Schwein – Kassler rundum gut anbraten und in eine bereitgestellte Schüssel geben. Schließlich die Schinkenspeck-Streifen hinein geben und leicht anbraten. Die gewürfelte Zwiebel zugeben und hellgelb anschwitzen lassen. Das angebratene Fleisch mit dem sich gebildeten Fleischsaft zurück in den Schmortopf füllen, das Tomatenmark unterrühren, salzen und pfeffern und alles noch etwa 5 Minuten anrösten. Jetzt alles mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

5 Schließlich Weiß- und Sauerkraut samt Flüssigkeit in den Schmortopf geben, eingeweichte Pilze und Trockenpflaumen, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, und Majoran zufügen und alles gut unterheben. Den Topf mit einem Deckel verschließen, den Bigos in den vorgeheizten Ofen (2. Schiene von unten) stellen und 2½ – 3 Stunden garen lassen.

4 20 Minuten vor Ablauf der Garzeit die Würste (ich habe **geräucherte Knacker genommen**) in grobe Scheiben schneiden, unter den Bigos rühren und alles zu Ende garen. Zum Schluss evtl. mit Salz und etwas Zucker abschmecken.

WICHTIGE ANMERKUNG: Der Bigos schmeckt am besten, wenn er mehrfach aufgewärmt wird, also abkühlen lassen, am zweiten Tag nochmals kurz erwärmen und wieder abkühlen lassen. – Frühestens am 3. Tag verspeisen. Alle Aromen von Kraut, Pilzen und Gewürzen, die Aromen von Gepökelten und Geräucherten, von gerösteten Fleisch – alles ist wunderbar durchgezogen und beschert einen komplexen Geschmack. Den Bigos traditionell mit frisch gebackenen Bauernbrot auftragen, oder aber in der »nobleren« Variante, mit in Butter gebratenen Kopytka genießen. – Natürlich schmecken auch Salzkartoffeln dazu sehr gut.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.