

# Polnisches Bigos

Ein Nationalgericht in Polen ist Bigos, übrigens auch in Litauen und Weißrussland. Dabei können die Zutaten durchaus variieren. Zum Einsatz kamen bei uns ca.

700 Gr Sauerkraut

700 Gr Weißkohl

300 Gr Schweinebauch roh

300 Gr Putenbrust

200 Gr Schweinebauch geräuchert

200 Gr Krakauer

40 Gr getrocknete Pilze

2 Zwiebeln

3/4 Liter Wasser

1/4 Liter Rotwein

5 El Pflaumenmus

3 El Tomatenmark

2 Lorbeerblätter

4 Wacholderkörner

4 Pimentkörner

eine kräftige Priesen Majoran, Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker



Die Pilze in warmes Wasser einweichen. Den Bauch abschwarten und den Speck in kleine Würfel schneiden. Das Bauchfleisch, die Pute und die Krakauer Wurst in ca 1 cm große Würfel schneiden.

Speckwürfel zusammen mit den Schwarten auslassen und die in halbe Ringe geschnittenen Zwiebeln hinzufügen.

Das Fleisch und die Wurst im Speck anbraten.

Jetzt das Sauerkraut abgießen (den Saft auffangen und trinken) den Weißkohl kleinschneiden und zusammen mit dem Pflaumenmus und dem Tomatenmark in den Dopf geben. Auch die Gewürze und die Pilze kommen jetzt dazu.

Nun den Wein und das Wasser hinzufügen.

Das Gericht schmort jetzt ca 2 Stunden (habe nicht auf die Uhr geschaut) langsam vor sich hin.

Fazit: Bigos ist ein leckerer Eintopf, der durch das süße Pflaumenmuß und das herbe Sauerkraut einen besonderen Geschmack bekommt. Nach dem Aufwärmen ist er natürlich noch besser.