

Bigosch (Bigos, Bigusch)

Zutaten:

125 g Räucherspeck,
mager
300 G Kassler
500 g Schweinefleisch
3 Zwiebeln
125 g Knoblauchwurst
750 g Weißkraut
1 Dose Sauerkraut klein
125 g Champignons
1 Dose Tomatenmark
4 Knoblauchzehen
1 TL Kümmel
2 TL Rosenpaprika
2 Lorbeerblätter
½ l Weißwein
1 TL Majoran
Salz

Zubereitung:

Für das polnische Nationalgericht gibt es kein einheitliches Rezept. Je nach der Gegend wird es mit Weiss- oder auch Sauerkraut und reichlicher Fleischbeigabe als Eintopf bereitet.

Speck und Schweinefleisch und Kassler in kleine Würfel schneiden, zusammen mit den gehackten Zwiebeln kräftig anbraten. In Scheiben geschnittene Wurst und Sauerkraut zum Schluß mit anbraten.

Grob geschnittenes Weisskraut dazugeben. Kurz mitdünsten. Dann die Pilz, das Tomatenmark, zerdrückte Knoblauchzehen und Gewürze zufügen.

Weisswein angiesen und soviel Wasser hinzugeben, dass die gut vermischten Zutaten knapp bedeckt sind.

Den Eintopf im verschlossenen Topf ohne Umrühren im Ofen garen. Heiss, oder durchaus auch nur lauwarm, mit Brot auf den Tisch geben.