

Bigos von Schweinenacken, Schweinebauch und Cabanossi



- **Küche:** Polnisch
- **Gang:** Abendessen
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 2m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '6 ', 'yield' : " });
```

Bigos ist ein polnisches Nationalgericht und gehört seit jeher zu den althergebrachten Klassikern der polnischen Küche. Fragt man in polnischen Familien nach dem Originalrezept, so wird man verschiedene Antworten finden, bei denen es immer auf das Selbe hinausläuft. Das beste Bigos-Rezept ist das eigene Familienrezept, das stolz mit Freunden und Familie geteilt wird. Doch die Grundzutaten des Fleisch- und Wurst-Eintopfes sind immer gleich. Die Basis bilden Sauerkraut und Weißkohl. Wie in den meisten polnischen Gerichten darf eine herzhafteste Fleischeinlage nicht fehlen. Beim Bigos werden klassisch Rinder- oder Schweinefleisch, Speck und verschiedene Wurstsorten wie polnische Krakauer und Cabanossi (originale, polnische Kabanos) verwendet. Bei der Wurst ist wichtig, dass sie dem Gericht ein rauchiges Aroma verleiht.

Je nach Region variieren die Zutaten für Bigos ein wenig. Eins ist in jedem Fall sicher: Fleischliebhaber kommen also auf ganzer Linie auf ihre Kosten. Der deftig-herzhafte Kraut-Fleisch-Eintopf Bigos ist nach wie vor ein **beliebter Party-Klassiker** und kann über den Abend verteilt prima auf der Herdplatte warmgehalten werden. Da die Zubereitung etwas aufwendiger ist und reichlich Zeit in Anspruch nimmt, kocht man ihn entspannt am Vortag. Was übrig bleibt, friert man zu einem Teil an und den Rest verschenkt man großzügig an Bekannte und Familie.

Zutaten

- 500 g Bauchspeck, in 2 cm mundgerechten Stücken
- 100 g durchwachsener Speck, in mundgerechten Stücken
- 200 g Torunska, Krakauer, Cabanossi, ersatzweise Mettenden, in Scheiben
- 100 g frische Waldpilze, mundgerecht
- 10 g getrocknete Waldpilze, eingeweicht
- 500 g Weinsauerkraut (Flüssigkeit nicht abgießen, denn die brauchen wir noch zum Kochen)
- 500 ml Rinderbrühe
- ½ Kopf Weißkraut ohne Strunk, in Streifen
- 2 Zwiebeln, in dünnen, halben Scheiben
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL gedrückte Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 2 El Rapsöl
- 1- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- ½ TL Kümmel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Das Fleisch in heißem Rapsöl kräftig anbraten, Tomatenmark hinzugeben und kurz mit dem Fleisch anbraten lassen. Zwiebeln und Knoblauch dazu geben, kurz mit anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Restlichen Gewürzen in einem Laschen Teebeutel zufügen, das Tomatenmark kurz mit angehen lassen. Sauerkraut ausdrücken und mit etwas Wasser auswaschen, um die Säure zu reduzieren. Den Sauerkraut, Weißkohl, Waldpilze und Pilzgranulat begeben, mit der Brühe aufgießen.

Schritt2

Bei kleiner Hitze ca. 345 - 55 min. leise köcheln lassen, prüfen, nachschmecken. Je nach Geschmack während des Köchelns das Krautwasser hinzugeben. Am Ende den Gewürzbeutel wieder entfernen.

Rezeptart: Eintöpfe, Fleischgerichte, National / Regional, Schweinefleisch, Wurst

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bigos-von-schweinenackenschweinebauch-und-cabanossi/>