

Polnisches Bigosch

Für 4 Portionen

400 g Schweinefleisch	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 Krakauer	2 EL Speiseöl	1 Paprikaschote
1 Weißkohl	1 Dose Sauerkraut	800 ml Brühe
5 Piment (ganz)	5 Pfeffer (schwarz, ganz)	100 g Tomatenmark
1 TL Rosenpaprika	1 Prise Salz	2 Lorbeerblätter

Schweinefleisch trocken tupfen und in Würfel, Krakauer in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebeln würfeln und Knoblauch zerdrücken. Beides mit dem Fleisch und Krakauern in erhitztem Öl anbraten.

Paprikaschote halbieren, mit dem Weißkohl putzen, waschen, beides in Streifen schneiden, mit dem Sauerkraut dazugeben und andünsten. Brühe abgießen, Gewürze und Tomatenmark hinzufügen und abgedeckt ca. 40-50 Minuten garen.

Bigosch mit Paprika und Salz abschmecken und nach Wunsch mit Weißbrot oder Petersilienkartoffeln servieren.

NN am 12. April 2016