

Bigos - polnischer Sauerkraut-Eintopf

Für 4 Portionen

750 g Schweinefleisch	3 Mettwürste	500 g Weißkohl
500 g Sauerkraut	3 Zwiebeln	200 g Tomatenmark
5 getrocknete Pflaumen	150 g Speck	1 Knoblauchzehe
5 Wacholderbeeren	5 Lorbeerblätter	1 EL Pfefferkörner
3 Nelken	200 ml Rotwein	50 g Margarine
1 Prise Salz		

Sauerkraut und Weißkohl kochen:

Weißkohl in streifenähnliche Stücke schneiden. Sauerkraut und Weißkohl getrennt 20 min kochen lassen. Zu dem Sauerkraut Knoblauch, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Nelken und Wacholderbeeren hinzufügen (Gewürze in einen leeren Teebeutel legen und zutackern und den befüllten Teebeutel zu dem Sauerkraut hinzugeben). Anschließend das Wasser vom Weißkohl und vom Sauerkraut abgießen. Teebeutel entfernen.

Fleisch anbraten und mit mit den anderen Zutaten vermischen:

Schweinefleisch in Würfel schneiden, in einer Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Gewürfelten Speck und kleingeschnittene Mettwurst ebenfalls in einer Pfanne anbraten. Anschließend das Sauerkraut, den Weißkohl mit dem Fleisch und den angebratenen Speck sowie die Mettwurst in einem großen Topf vermischen, mit Salz abschmecken und mit Rotwein abmischen.

Eintopf köcheln lassen:

Zwiebeln anschwitzen und mit getrockneten Pflaumen und Tomatenmark ebenfalls in den großen Topf geben. Alles gründlich vermischen und den Eintopf mindestens 2-3 Stunden köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. (am besten über Nacht ziehen lassen und noch mal kurz aufkochen lassen).

Frank Rosin am 17. Juli 2014