

Polnischer Eintopf (Bigos)

Deftiges typisch polnisches Eintopfgericht mit Weißkohl und Schweinefleisch.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 kg Weißkohl
1 ½ kg Schweinefleisch aus der Schulter, mit Knochen
250 g Zwiebeln
770 g Sauerkraut (Abtropfgew.)
1 l Fleischbrühe
3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
4 geh. EL Tomatenmark
1 TL Zucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Majoran
500 g Fleischwurst
300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

1 Vorbereiten:

Weißkohl putzen und in Streifen schneiden. Schweinefleisch trocken tupfen, vom Knochen befreien und Fleisch in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln.

2 Zubereiten:

Sauerkraut, Weißkohl und Schulterknochen in einem großen Topf mit **etwa der Hälfte** der Fleischbrühe zum Kochen bringen. Alles etwa 30 Min. bei schwacher Hitze mit Deckel kochen.

- 3 Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch scharf darin anbraten. Zwiebeln hinzufügen und ebenfalls anbraten. Alles in den Topf geben und gut verrühren. Tomatenmark in der heißen Pfanne mit Zucker unter Rühren etwas anbraten und mit **der restlichen Brühe** ablöschen. Den Bratensatz loskochen und alles zur Kraut-Fleisch-Mischung geben. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen, vermischen und etwa 30 Min. bei schwacher Hitze kochen.

- 4 Fleischwurst in Würfel schneiden, zum Eintopf geben und alles noch etwa weitere 10 Min. kochen. Knochen entfernen. Crème fraîche nach Belieben zum Schluss untermischen oder dazu servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmecken ein kräftiges Bauernbrot oder Kartoffeln zum Bigos.
- Zum Bigos passt sehr gut ein gut gekühltes Bier.
- Nach dem Aufwärmen schmeckt der Bigos noch besser!
- Bereiten Sie den Eintopf statt mit Fleischwurst mit Cabanossi zu.

