

Bigos bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr durchwachsener Speck, 250 gr mageres Schweinefleisch, 200 gr Rindernacken, 3 Zwiebeln, 250 gr Weißkohl, 2 Esslöffel Schmalz, 125 gr Pfifferlinge (aus der Dose / Glas), 250 gr Sauerkraut, 3 Esslöffel Tomatenmark, 1 Lorbeerblatt, 1 Teelöffel Kümmel, 0,5 Teelöffel getrockneter Majoran, 2 Knoblauchzehen, 250 ml trockener Weißwein, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Zucker.

Die Vorbereitungen:

Den Speck in kleine und das Fleisch in größere Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel hacken. Den Kohl putzen und in feine Stücke bzw. Streifen schneiden. Die Pilze abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Schmalz in einem großen Topf erhitzen und die Speckwürfel darin glasig braten. Das Fleisch und die Zwiebeln hinzufügen und bei starker Hitze ebenfalls unter Rühren anbraten. Die Pilze, Weißkohl, Sauerkraut, Tomatenmark und Gewürze zum Fleisch geben. Den Knoblauch dazu pressen. Alles gut verrühren und den Wein zugießen. Anschließend mit so viel Wasser auffüllen, dass das Fleisch gut bedeckt ist. Nun alles bei milder Hitze ca. 75 Minuten garen. Anschließend noch mal mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Im Original ist man das ganze beilagenlos - wir essen jedoch gerne Weiß- oder Graubrot dazu oder Kartoffelpüree.

Laßt es Euch schmecken ;-)