

Rezept

Polnisches Bigos

Ein Rezept von Polnisches Bigos, am 26.04.2024

Zutaten

1 große Zwiebel	1 Knoblauchzehe
6 Trockenpflaumen ohne Stein	300 g Weißkohl
1 Handvoll getrocknete Steinpilze (ca. 7 g)	200 g Schweinenacken (Kamm)
1 Kochwurst (z.B. Mettwurst oder Kohlwurst)	2 EL Öl
1 TL getrockneter Majoran	1 Lorbeerblatt
2 TL edelsüßes Paprikapulver	300 g Sauerkraut
400 ml Rinderbrühe	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal, 26 g F, 23 g EW, 19 g KH

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Die Trockenpflaumen in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Den Weißkohl putzen, waschen und in 3-4 cm große Rechtecke schneiden. Die getrockneten Steinpilze grob hacken (sie müssen nicht eingeweicht werden).
2. Das Fleisch trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Wurst in Scheiben schneiden.
3. Das Öl in einem Topf erhitzen und Fleisch und Wurst darin bei mittlerer bis großer Hitze in ca. 4 Min. goldbraun anbraten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und 3 Min. unter Rühren mitbraten.
4. Die Gewürze hinzufügen, ein paar Sekunden unter Rühren mit anbraten, dann Sauerkraut, Steinpilze, Trockenpflaumen und Weißkohl unterheben und die Brühe angießen. Alles aufkochen und bei kleinster Hitze zugedeckt 1 Std. köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.