

Bigos, polnischer Jagdherrentopf

Zutaten für 6 – 8 Portionen Bigos

400 g Rehglasch (Keule),
200 g Rindfleisch,
200 g Schweinefleisch,
200 g Pilze (gemischt),
150 g Knoblauchwurst,
300 g Weißkohl (gehobelt gewogen),
400 g Sauerkraut, (kleine Dose),
3 St. Zwiebeln (200 g),
2 St. Apfel (feinsäuerlich),
4 St. Tomaten,
80 g Butter, 3 EL Öl,
½ l Weißwein, ¾ l Fleischbrühe,
2 EL Tomatenmark, 1 St. Lorbeerblatt,
1 EL Paprikapulver (mild),
200 g saure Sahne oder Schmand, Mehl,
Saft einer halben Zitrone,
getr. Majoran, Kümmel, Piment, Salz und Pfeffer.



Zubereitung des Bigos

Alle Fleischsorten in 2,5 cm große Würfel schneiden. Die Knoblauchwurst in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen, würfeln. Den Weißkohl fein hobeln. ½ l Wasser und den Saft einer halben Zitrone mischen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Sofort in das Zitronenwasser geben.

In einer beschichteten Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Hälfte der Apfelstücke und das Weißkraut zugeben. Mit etwas Weißwein ablöschen und in einen großen Topf umfüllen. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen, 1 EL Öl hineingeben. In einem Teller Mehl mit einer Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer mischen. Die Rindfleisch-Würfel kurz darin bemehlen, in einem Sieb das überschüssige Mehl abschütteln und portionsweise anbraten. In den Topf mit den Zwiebeln geben. Wenn die letzte Rindfleischportion angebraten ist, mit Weißwein ablöschen und in den Topf geben. Die Pfanne wieder auswischen und das bemehlte Rehfleisch portionsweise anbraten. Zur letzten Portion das Tomatenmark einrühren und kurz anrösten. Die Pfanne von der Heizplatte ziehen und das Paprikapulver einrühren. Mit Weißwein ablöschen und in den Topf geben. Die Knoblauchwurst zugeben, mit der Hälfte des Weißweines und der Brühe auffüllen. Die Gewürze : Majoran, frisch gemahlener Kümmel, Lorbeerblatt und Piment zugeben. 45 Min. bei geschlossenem Topf garen lassen. Oft umrühren und bei Bedarf Wein und Brühe nachgießen.

Inzwischen die Pilze putzen und grob zerkleinern. Die Tomaten am Stiel kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser geben und enthäuten. In Würfel schneiden. Nach 45 Min. das Schweinefleisch bemehlen und in 1 EL Öl anbraten. In den Topf geben. Die Pilze anbraten und dazu geben. Die restlichen Apfelwürfel dazu geben. Das Sauerkraut und die Tomatenwürfel dazu geben. Den Bigos noch etwa 30 Min. garen lassen. Bei Bedarf Weißwein oder Brühe zugeben. Zum Schluss die saure Sahne unterrühren und mit Salz und Majoran abschmecken.

Mit Landbrot und einem trockenen Rotwein servieren.