

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Bigos – Jägereintopf

Koch: Max Stiegl

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Eintopf

- 500 g Sauerkraut (aus der Packung)
- 300 g frisches Weißkraut
- 300 g Schweinefleisch (z.B. aus der Schale)
- 200 g geräucherte Wurst (Polnische)
- 1 Zwiebel
- Pflanzenöl zum Anbraten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL getrockneter Majoran
- 2 Lorbeerblätter
- Wacholderbeeren
- Pfefferkörner
- Piment
- Salz
- Pfeffer

Für die Beilage

- 500 g Kartoffeln (festkochend)
- Salz

Für die Garnitur

- 4 eingelegte Salzgurken
- 4 EL Sauerrahm
- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für das Bigos das Schweinefleisch und die geräucherte Wurst in grobe Würfel schneiden. Das frische Weißkraut vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden und die Zwiebel ebenfalls feinschneiden.

2. Nun die Zwiebeln und das frische Kraut und in einem Topf in etwas Pflanzenöl anbraten. Das Schweinefleisch in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl anbraten, bis es Farbe fängt und danach zu den Zwiebeln und zum Kraut geben. Die Wurst und das Tomatenmark begeben und kurz mitrösten.

3. Dann das Sauerkraut unterrühren, die Gewürze (Majoran, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Piment, Salz und Pfeffer) begeben und das Bigos 1-2 Stunden bei niedriger Hitze köcheln lassen, dass eine sämige Konsistenz entsteht. Währenddessen immer wieder umrühren.

Tipp: Die Gewürze in ein Gewürzsäckchen oder Tee-Ei geben, damit sie beim Verzehr nicht stören.

4. In der Zwischenzeit die Kartoffeln für die Beilage in reichlich Salzwasser weichkochen, danach herausnehmen und schälen.

5. Zum Schluss das Bigos in einem tiefen Teller anrichten, die Kartoffeln dazugeben und das Gericht mit etwas Sauerrahm, einem blättrig geschnittenem Salzgurkenfächer und feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.