

Polnischer Krauttopf - Bigos



- **Küche:** Polnisch
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Das polnische Nationalgericht, wie er in den Familien zünftig - lecker, zubereitet wird. Polnischer Krauttopf oder auch Bigos genannt ist ein absoluter Klassiker in Polen. Wir entführen Sie kulinarisch in die Küchen Polens und zeigen Ihnen, wie sie das polnische Nationalgericht ganz einfach selber kochen können.

Bigos- Tradition in Polen

Der Bigos oder auch polnischer Krauttopf wird ganz traditionell aus gedünstetem Sauerkraut und mit verschiedenen Fleischeinlagen hergestellt. Erstmals erwähnt wurde das polnische Nationalgericht bereits im 15. Jahrhundert. Besonders durch seine lange Haltbarkeit erlangte es nach und nach an Popularität und ist heute aus der polnischen Küche nicht mehr wegzudenken. Wir geben Ihnen einen Einblick in die kulinarische Vielfalt Polens und zeigen Ihnen, wie Sie den polnischen Krauttopf nachkochen können.

Zutaten

- 250 g Schweineschulter in 2 cm großen Würfeln
- 350 g Kasseler Nacken, in 2 cm großen Würfeln
- 200 g Krakauer in 2 cm dicken Scheiben
- 40 g getrocknete Waldpilze, eingeweicht, ausgedrückt, grob gehackt
- 4 Trockenpflaumen, grob gewürfelt
- 500 g Spitzkohl, gewaschen, ohne Strunk, gehobelt
- 500 g Sauerkraut, abgetropft
- 750 ml Fleischbrühe, ersatzweise Wasser
- 1 Zwiebel in halben Scheiben
- 3 EL Schweineschmalz
- 200 ml trockener Rotwein
- 1 El Tomatenmark
- 1 - 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 4 Wacholderkörner, Lorbeerblatt, 3 Piment Körner, 4 Pfefferkörner in einem Laschentebeutel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in dem Schweineschmalz anschwitzen, zunächst herausnehmen.

Schritt2

In dem Bratfett nacheinander das Schweine - und Kasseler anbraten, ebenfalls heraus nehmen.

Schritt3

Mit dem Sauerkraut und dem Spitzkohl und den Pflaumenwürfeln zusammen in einen ausreichend großen Topf schichten. Den Gewürzbeutel zufügen und mit dem Rotwein aufgießen, Tomatenmark zugeben, mit Brühe oder Wasser bedecken.

Schritt4

Ca. 1 Stunden, ev. etwas länger abgedeckt köcheln lassen, das Fleisch sehr schön weich werden lassen.

Schritt5

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, ev. noch einige gekochte Kartoffelwürfel unter heben oder mit Pellkartoffeln servieren

Polnischer Krauttopf - nicht das Einzige was Polen zu bieten hat

Die polnische Küche ist Vielfältig und hat so einiges zu bieten. Wir haben Ihnen unsere Lieblingsrezepte zusammengetragen:

Probieren Sie doch eine der unzähligen Bigos-Variationen oder unsere Pilz Piroggen. Alternativ sind auch die polnischen Fleischklößchen „Pulpety“ eine absolute Empfehlung unseres Chefkochs und definitiv einen Versuch wert.

Wir wünschen **Viel Spaß** beim Nachkochen und Ausprobieren!

Rezeptart: National / Regional **Tags:** bigos, nationalgericht, zünftig - lecker

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal) 503,2
- Kohlenhydrate (g) 9,7
- Fett (g) 31,5
- Eiweiß (g) 35,5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/polnischer-krauttopf-bigos/>