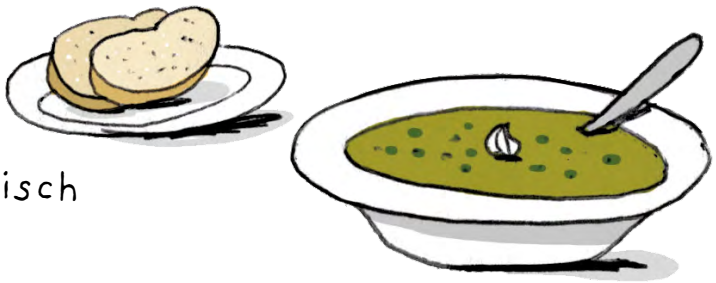
Bigos - polnischer Krauteintopf



Du brauchst:

- 400 Gramm Schweinefleisch
- 2 Würste, (Krakauer)
- 2 geschälte Zwiebeln
- 2 geschälte Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Öl
- 1 rote Paprikaschote
- 1 kleiner Weißkohl (ca. 500 Gramm)
- 1 kleine Dose Sauerkraut
- 800 Milliliter Brühe
- 2 Lorbeerblätter
- 100 Gramm Tomatenmark
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- Pfeffer, Salz

Und so geht's:

Schneide das Schweinefleisch in Würfel, die Krakauer in Scheiben. Würfel die Zwiebeln und zerdrücke den Knoblauch und brate das Fleisch und die Krakauer mit den Gewürzen im erhitzten Öl an.

Schneide die Paprika und den Weißkohl in Streifen, füge den Sauerkraut und das Fleisch hinzu und dünste alles in einer Pfanne an. Gieße Brühe dazu und schmecke alles mit Gewürzen und Tomatenmark

ab. Lass den Eintopf etwa 30-40 Minuten abgedeckt garen. Schmecke den Bigos mit Paprika und Salz ab. Lecker dazu schmecken Petersilienkartoffeln oder Weißbrot.