

Bigos

Bigos, bigosch, bigusch: er bestaat geen standaardschrijfwijze voor de naam van dit nationale Poolse gerecht. En het recept zelf is al even flexibel, met veel verschillende varianten – elke streek, ja elke familie heeft zo z'n eigen variant van deze stoofpot.

Het kost veel tijd om te bereiden maar het is het waard. Je zou het modern kunnen omschrijven als "slow-cooking".

Het is een eenpansgerecht waarin rijkelijk veel vlees (varkensvlees, lookworst en spek) verwerkt is, maar afhankelijk van de landstreek wordt het met witte kool, zuurkool en uien bereidt.

Er kan gevarieerd worden met tomatenpuree, paddenstoelen en pruimen.

Ingrediënten

voor 6 porties

- 1½ kilo zuurkool en of witte kool *(Als het te zuur is, giet ruim kokend water over de zuurkool en laat 10 minuten koken. Giet daarna af en laat uitlekken.)*
- 400 gr vlees, in blokjes gesneden
(varkensvlees, spek, Poolse worst, lookworst)
- 2 uien, gesnipperd

eventueel ook:

- ½ blikje tomatenpuree
- 1 grote wortel, geraspt
- 300 gr champignons, in schijfjes
- gewelde pruimen zonder pit (150 gr)

Kruiderij: peperkorrels, laurierbladen, karwijzaad/kummel, marjolein

En verder: witte wijn of wodka

Wanneer u rundvlees gebruikt, dan geen witte maar rode wijn gebruiken

Voor "modernere" varianten: ananas, knoflook.

Bereidingswijze

Blokjes spek en varkensvlees samen met gesnipperde uien goed bruin laten braden. Overige ingredienten en kruiden toevoegen, het geheel stevig omroeren en begieten met de witte wijn *(kan ook met bouillon)*.

Water toevoegen tot alles juist onder staat. Zonder omroeren in een gesloten braadpan in de oven (180° C) gaar laten worden in ongeveer 1 (1½) uur, en daarna zonder deksel nog een uurtje.

Tip

Bigos is klaar om te eten direct na het koken, maar hij is pas na een paar dagen het lekkerst. Het wordt aanbevolen om bigos op een koel plekje te laten staan *(niet in de diepvries)*. Elke dag de bigos even opwarmen in de oven *(hoe vaker opgewarmd, des te lekkerder het is)*.

Serveertip

Goed heet serveren, met boerenbrood.