



Bigos - Poolse jagersstoofpot met zuurkool

Traditionele Poolse stoofpot van zuurkool, witte kool, varkensvlees en gerookte worst die langzaam gaart tot een diep, hartig geheel. Smaakt de dag nadien nog beter.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	120'	6	Wereldkeuken

Ingrediënten

500 g zuurkool
300 g witte kool
400 g varkensschouder, in blokjes van 3 cm
200 g gerookte worst
150 g gerookt spek
2 uien

2 el tomatenpuree
2 laurierblaadjes
5 jeneverbessen, lichtjes gekneusd
1 kl gerookt paprikapoeder
500 ml runderbouillon
2 el zonnebloemolie
Zwarte peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snijd het spek in blokjes en bak ze op middelhoog vuur uit in een grote, zware pot tot het vet gesmolten is en het spek lichtjes krokant is. Schep het spek eruit en zet opzij.
- 2.** Voeg de olie toe aan het spekvet in de pot en braad de blokjes varkensschouder rondom goudbruin. Werk in meerdere beurten zodat de stukken vlees niet stomen. Schep het vlees eruit en zet opzij.
- 3.** Snipper de uien fijn en fruit ze in het achtergebleven vet op een laag vuur tot ze glazig zijn, ongeveer 5 minuten. Voeg de tomatenpuree toe en bak die 2 minuten mee terwijl je roert.
- 4.** Spoelt de zuurkool kort af onder koud water en knijp ze goed uit. Snijd de witte kool in fijne reepjes. Doe beide in de pot samen met het gebakken spek en vlees, de laurierblaadjes, de gekneusde jeneverbessen en het gerookt paprikapoeder.
- 5.** Giet de runderbouillon erbij en roer alles goed door. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat afgedekt 90 minuten zachtjes stoven. Roer af en toe om aanbranden te vermijden.
- 6.** Snijd de gerookte worst in schijfjes van ongeveer 1 cm en voeg ze toe aan de pot. Laat alles nog 30 minuten onafgedekt verder stoven tot de stoofpot goed ingedikt is en alles zacht en samengevallen is.
- 7.** Verwijder de laurierblaadjes. Breng op smaak met zwarte peper en zout. Serveer heet.

Tip

Bigos smaakt de volgende dag nog beter. Bewaar de pot afgedekt in de koelkast en warm rustig opnieuw op met een scheutje extra bouillon indien nodig. Traditioneel wordt bigos soms meerdere dagen na elkaar opgewarmd, waardoor de smaken steeds dieper worden.

Lekker met

Stevig roggebrood of gekookte aardappelen.

Dranktip

Een glas koud Pools bier of een klein glaasje zuivere wodka past uitstekend bij de rokerige, zure smaken van bigos.

Ontdek meer recepten op kookpot.be