

## Bigos: polnischer Krauteintopf Nationalgericht



### Zubereitung

- 3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleiner Weißkohl (ca. 800 g)

Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Kohl gründlich waschen, vierteln und in dünne Streifen schneiden.

- 100 g geräucherter Speck
- 400 g Schweinegulasch

Speck in einem Topf auslassen. Schweinegulasch, Zwiebeln, Knoblauch dazugeben und anbraten. Nach ca. 5 Minuten Weißkohl dazugeben und 10 Minuten schmoren lassen.

- 3 Tomaten
- 350 g Sauerkraut (aus der Dose)
- 200 ml Gemüsebrühe
- 4 Wacholderbeeren
- 6 schwarze Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt

Tomaten waschen, in Würfel schneiden und Sauerkraut dazugeben. Mit Brühe aufgießen und mit Wacholderbeeren, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt 50 Minuten köcheln lassen.

- 200 g Krakauer Wurst
- 200 g saure Sahne
- 1 TL Paprika edelsüß
- Pfeffer
- Salz

Krakauer in Scheiben schneiden und 10 Minuten mit köcheln lassen. Saure Sahne und Paprikapulver zufügen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Mit Graubrot oder Salzkartoffeln servieren.