BIGOS

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN

ZUBEREITUNG

1. Schweinebauch in nicht zu große Stücke schneiden und in Fett anbraten. Halsgrat in ca. zwei Zentimeter große Stücke schneiden, kräftig mit Paprika, Pfeffer, Salz und Chili (wer mag) würzen, zum Wammerl geben und kurz scharf anbraten. Weiter im auf 175 °C Umluft vorgeheizten Backofen ca. eine Stunde braten.

2. Inzwischen den Kohl schneiden / hobeln und in einem großen Topf mit einem halben Liter Wasser weich kochen. Das Sauerkraut zu dem Weißkraut geben. Die gewürfelte Zwiebel, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Tomatenmark und das ganze gebratene Fleisch mit dem Bratensaft dazugeben und gut durchmischen.

3. Alles zusammen noch ca. eine Stunde weiter köcheln und nochmal je nach gewünschter Schärfe mit Paprika, Pfeffer, Chili und Salz abschmecken. Es soll angenehm scharf sein. Ab und zu umrühren (Achtung: Es kann schnell anbrennen, wenn zu wenig Flüssigkeit im Topf ist!).

ZUTATEN

1 kg	Weißkohl (Weißkraut)
850 g	Sauerkraut aus der Dose
1 kg	Schweinenacken (Halsgrat)
250 g	Schweinebauch, geräuchert
100 g	Zwiebeln
140 g	Tomatenmark, 3-fach konzentriert
2	Lorbeerblätter
6	Wacholderbeeren
	Paprikapulver, edelsüß
	Paprikapulver, scharf
	Chilipulver
	Salz
	Pfeffer
	Fett, zum Anbraten