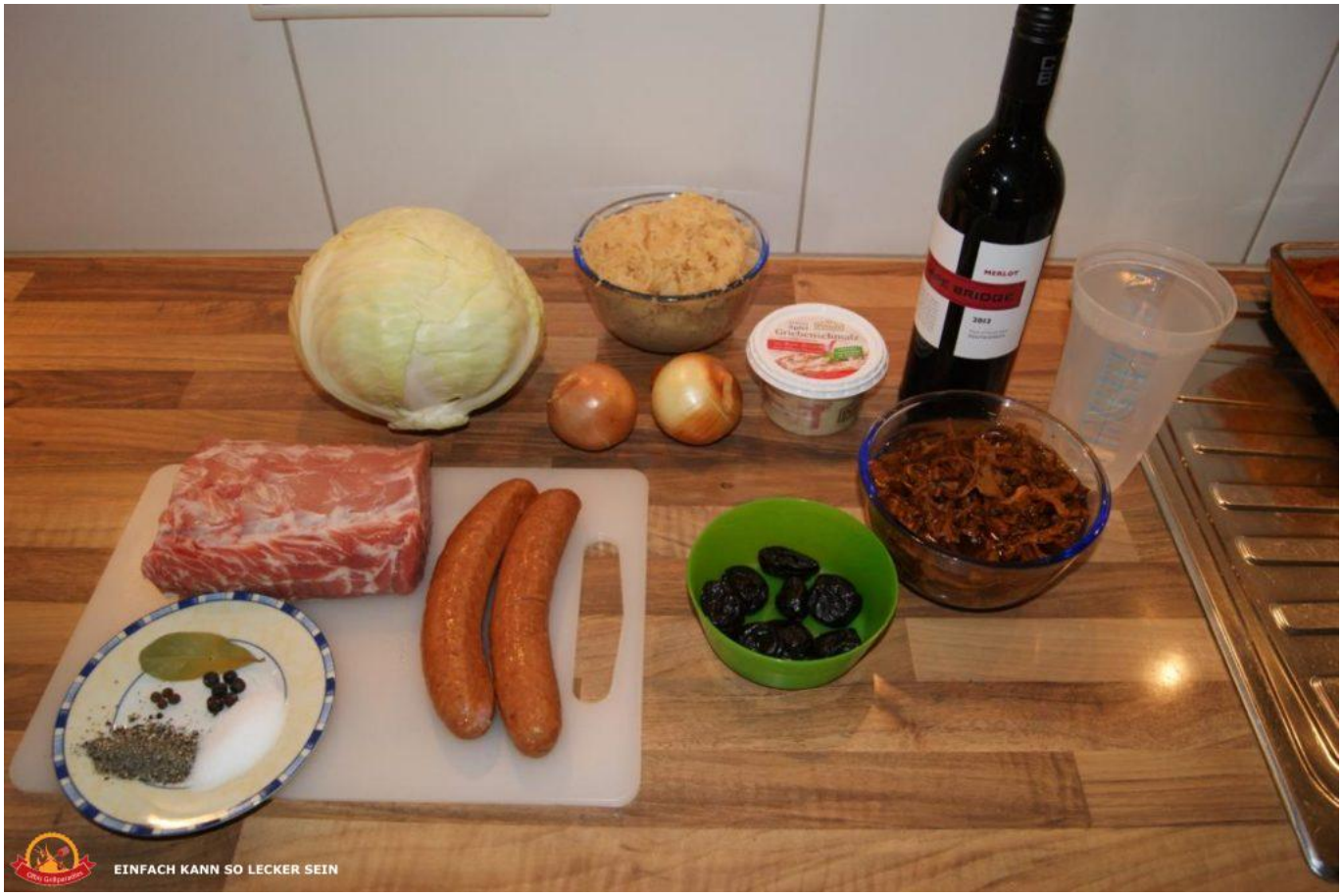
Bigos

Moin Moin

Heute möchte ich euch mal zeigen wie man Bigos zubereitetet. Bigos ist ein polnisches Nationalgericht und wird von den Polen geliebt. Optisch ist Bigos nun wirklich kein Highlight, aber geschmacklich echt ein Knaller.

Der Grund wie ich drauf gekommen bin dies im Dutch Oven zu machen, ist das ich mindestens einmal in der Woche Richard oder Machteus in der Küche über einen sehr gut riechenden Eintopf treffe. Ich frage dann immer: Ohhh was ist das denn Schönes. Und immer ist die Antwort Bigos. Ich habe mich dann mal mit diesem Bigos beschäftigt und mir das bei meinen Kollegen nachgefragt. Die Grundzutaten sind Sauerkraut, Weißkohl, getrocknete Pilze, Trockenpflaumen, sowie Schweinefleisch, Krakauer oder Schlesiche Wurst und auch gelegentlich Kartoffeln. Das Bigos wird gern auf Vorrat gekocht, da er nach 2-3 Tage im Kühlschrank lagern immer besser schmeckt.

Wir brauchen für das Bigos



Zutaten

750g Sauerkraut
750g Weißkohl
750g Schweineschulter

250g Schlesische Wurst
1Glas trockenen Rotwein
50g getrocknete Pilze
4 Trockenpflaumen
2 Zwiebeln
6 Wacholderkörner
2 Lorbeerblatt
4 Körner Piment
150g Schmalz
1□2l Wasser
4 Körner Pfeffer
Salz

Die Trockenpilze und Trockenpflaumen werden zunächst in verschiedenen Schüsseln eingeweicht.

Den Weißkohl klein hacken, Sauerkraut in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Fleisch und Wurst in kleine Stückchen schneiden (ca. 1×1 cm).
Zwiebeln halbieren, in halbe Ringe schneiden

Die Zwiebeln mit dem Schmalz im Dutch Oven anbraten.

Wenn die Zwiebeln goldbraun sind, gibt man das Fleisch hinzu und brät das Ganze bis das Fleisch auch schön golden angebraten ist.

Nun den gehackten Weißkohl und das abgetropfte Sauerkraut, die eingeweichten Pilze und Pflaumen, Lorbeerblatt, die Pimentkörner, die Wacholderkörner und die Pfefferkörner hinzufügen und mit dem Rotwein und einem halben Liter Wasser übergießen. Das Ganze 2,5 Stunden leicht köcheln lassen bis das Fleisch weich ist. Vor Ende der Kochzeit mit Salz abschmecken. Da es sich aber um einen Eintopf handelt ist darauf zu achten, dass der Bigos nicht anbrennt. Falls nötig kann der Dutch Oven immer mit etwas Wasser aufgefüllt werden.

Mit 6 Kohlen unten und 12 Kohlen oben sollte das ganze jetzt 2,5 Stunden

leicht köcheln

Hier bei handelt es sich um einen Petromax ft9

nach 2,5 Stunden kann man schon mal etwas Probieren.

Guten Appetit

Anmerkung:

Bigos kann selbstverständlich gleich nach dem Kochen gegessen werden, aber am besten schmeckt er aber wenn man ihn nach dem Abkühlen 2-3 Tage im Kühlschrank lagert, damit die Zutaten Zeit haben ihr Aroma zu entfalten. Bigos wird traditionell mit rustikalem Bauernbrot serviert.

Dutch Oven Fibel XXL 2

Moin Moin

Heute möchte ich euch mal ein Buch empfehlen. Und zwar ein Kochbuch für den Dutch Oven. In diesem Fall ist es die Dutch Oven Fibel XXL 2 von Anke und Manuel Schultz.

DIE FLAMMO DUTCH OVEN FIBEL 2

125 NEUE REZEPTE FÜR DEN FEUERTOPF

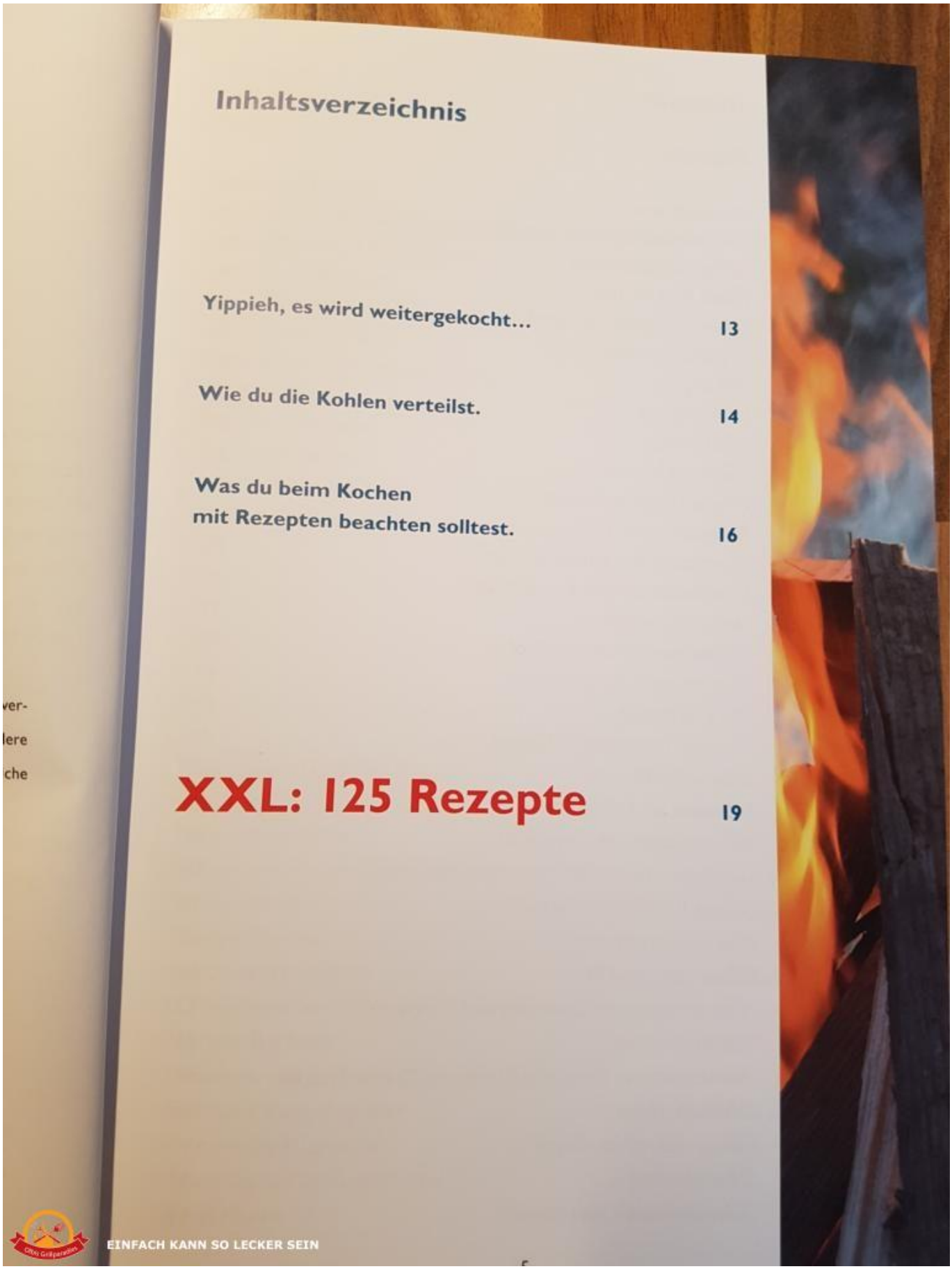
MIT 284 FARB-FOTOS

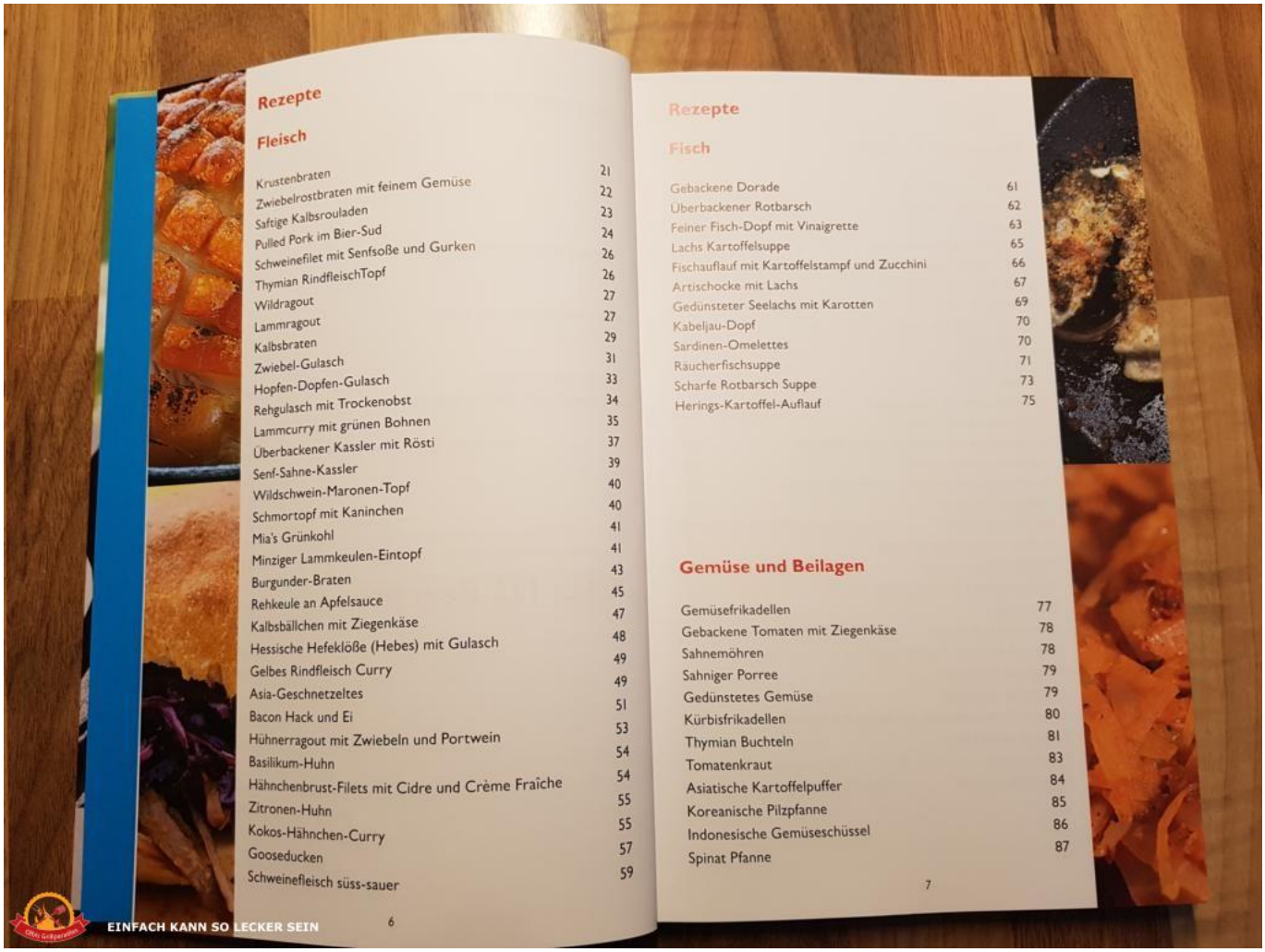
Anke und Manuel Schultz

EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Das Buch ist die speziell für den Dutch Oven. Mit 125 Rezepten und 284 Bildern ein wirklich tolles Buch. Euch wird auch gut erklärt wie die

Kohlenverteilung auf dem Dutch Oven erfolgen sollte. Eigentlich perfekt für den Anfänger der sich noch unsicher im Umgang mit dem Dutch Oven ist.





Rezepte

Fleisch

Krustenbraten 21
Zwiebelrostbraten mit feinem Gemüse 22
Saftige Kalbsrouladen 23
Pulled Pork im Bier-Sud 24
Schweinefilet mit Senfsoße und Gurken 26
Thymian RindfleischTopf 26
Wildragout 27
Lammragout 27
Kalbsbraten 29
Zwiebel-Gulasch 31
Hopfen-Dopfen-Gulasch 33
Rehgulasch mit Trockenobst 34
Lammcurry mit grünen Bohnen 35
Überbackener Kassler mit Rösti 37
Senf-Sahne-Kassler 39
Wildschwein-Maronen-Topf 40
Schmortopf mit Kaninchen 40
Mia's Grünkohl 41
Minziger Lammkeulen-Eintopf 41
Burgunder-Braten 43
Rehkeule an Apfelsauce 45
Kalbsbällchen mit Ziegenkäse 47
Hessische Hefeklöße (Hebes) mit Gulasch 48
Gelbes Rindfleisch Curry 49
Asia-Geschnetzeltes 49
Bacon Hack und Ei 51
Hühnerragout mit Zwiebeln und Portwein 53
Basilikum-Huhn 54
Hähnchenbrust-Filets mit Cidre und Crème Fraîche 54
Zitronen-Huhn 55
Kokos-Hähnchen-Curry 55
Gooseducken 57
Schweinefleisch süss-sauer 59

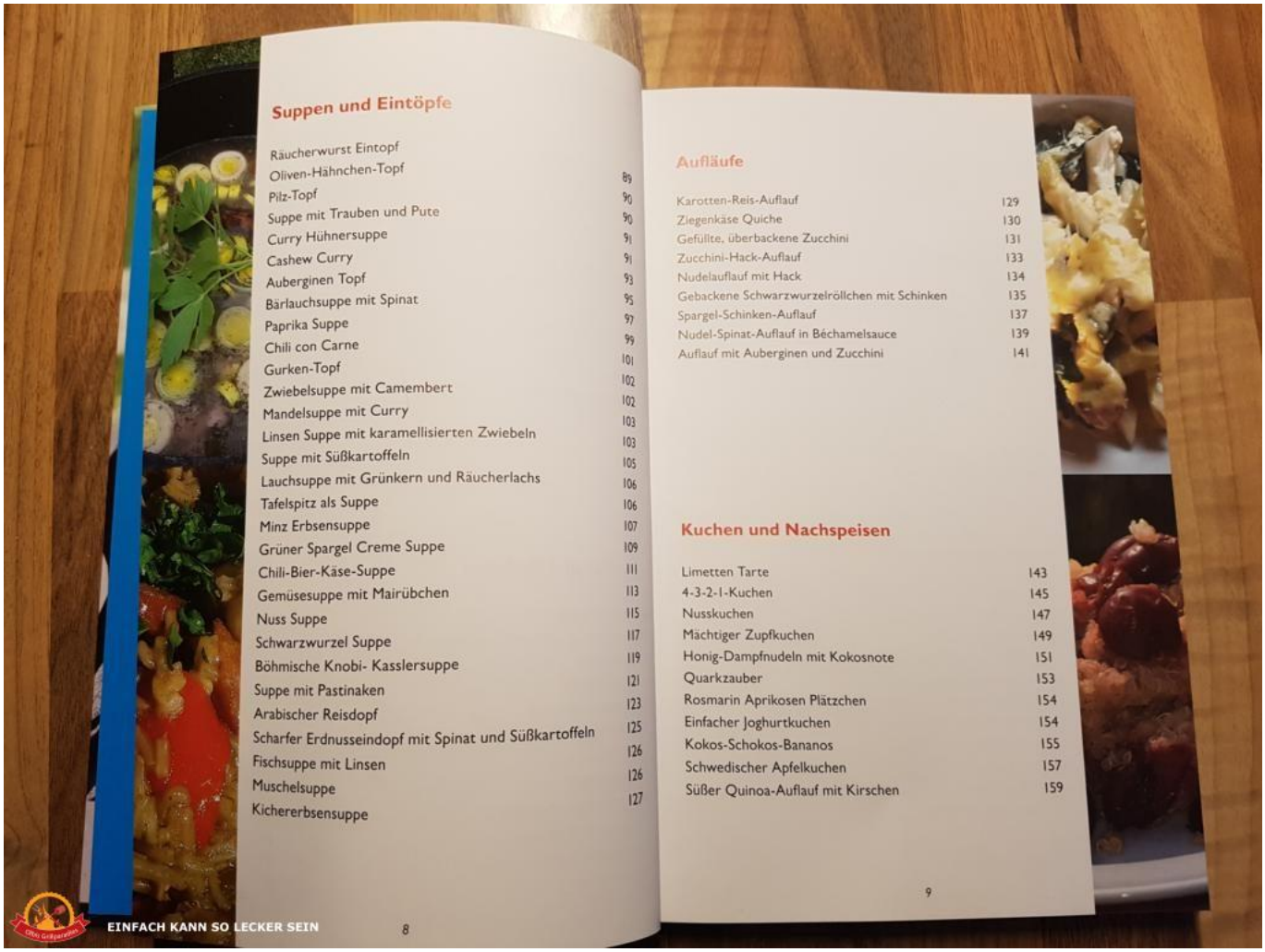
Rezepte

Fisch

Gebackene Dorade 61
Überbackener Rotbarsch 62
Feiner Fisch-Dopf mit Vinaigrette 63
Lachs Kartoffelsuppe 65
Fischauflauf mit Kartoffelstampf und Zucchini 66
Artischocke mit Lachs 67
Gedünsteter Seelachs mit Karotten 69
Kabeljau-Dopf 70
Sardinen-Omelettes 70
Räucherfischsuppe 71
Scharfe Rotbarsch Suppe 73
Herings-Kartoffel-Auflauf 75

Gemüse und Beilagen

Gemüsefrikadellen 77
Gebackene Tomaten mit Ziegenkäse 78
Sahnemöhren 78
Sahniger Porree 79
Gedünstetes Gemüse 79
Kürbisfrikadellen 80
Thymian Buchteln 81
Tomatenkraut 83
Asiatische Kartoffelpuffer 84
Koreanische Pilzpfanne 85
Indonesische Gemüseschüssel 86
Spinat Pfanne 87



Suppen und Eintöpfe

Räucherwurst Eintopf	89
Oliven-Hähnchen-Topf	90
Pilz-Topf	90
Suppe mit Trauben und Pute	91
Curry Hühnersuppe	91
Cashew Curry	93
Auberginen Topf	95
Bärlauchsuppe mit Spinat	97
Paprika Suppe	99
Chili con Carne	101
Gurken-Topf	102
Zwiebelsuppe mit Camembert	102
Mandelsuppe mit Curry	103
Linsen Suppe mit karamellisierten Zwiebeln	103
Suppe mit Süßkartoffeln	105
Lauchsuppe mit Grünkern und Räucherlachs	106
Tafelspitz als Suppe	106
Minz Erbsensuppe	107
Grüner Spargel Creme Suppe	109
Chili-Bier-Käse-Suppe	111
Gemüsesuppe mit Mairübchen	113
Nuss Suppe	115
Schwarzwurzel Suppe	117
Böhmische Knobi- Kasslersuppe	119
Suppe mit Pastinaken	121
Arabischer Reisdopf	123
Scharfer Erdnusseindopf mit Spinat und Süßkartoffeln	125
Fischsuppe mit Linsen	126
Muschelsuppe	126
Kichererbsensuppe	127

Aufläufe

Karotten-Reis-Auflauf	129
Ziegenkäse Quiche	130
Gefüllte, überbackene Zucchini	131
Zucchini-Hack-Auflauf	133
Nudelauflauf mit Hack	134
Gebackene Schwarzwurzelröllchen mit Schinken	135
Spargel-Schinken-Auflauf	137
Nudel-Spinat-Auflauf in Béchamelsauce	139
Auflauf mit Auberginen und Zucchini	141

Kuchen und Nachspeisen

Limetten Tarte	143
4-3-2-1-Kuchen	145
Nusskuchen	147
Mächtiger Zupfkuchen	149
Honig-Dampfnudeln mit Kokosnote	151
Quarkzauber	153
Rosmarin Aprikosen Plätzchen	154
Einfacher Joghurtkuchen	154
Kokos-Schokos-Bananos	155
Schwedischer Apfelkuchen	157
Süßer Quinoa-Auflauf mit Kirschen	159

Mit 284 Fotos im Buch bekommt man sofort Lust seinen Dutch Oven an zuschmeißen. Wirklich tolle Rezepte die mir sehr gut gefallen und auch bald auch mal getestet werden.

Die Rezepte sind unterteilt in:
Fleisch
Fisch
Gemüse und Beilagen
Suppen und Eintöpfe
Aufläufe
Kuchen und Nachspeisen
Brote
Grundrezepte
So wie das kleine Einmal eins des Dutch Oven

Wer sich überlegt einen Dutch Oven zu zulegen, sollte sich die Dutch Oven Fibel und die Dutch Oven Fibel Band 2 Kaufen.

Es waren bei bei diesem Buch folgende Gastautoren vertreten:

Bauchvoll.de

Chilis Grillen

Meisenfuetterung.de

BBQ Ömer

der Grilljunky

also es lohnt sich das Buch zu kaufen