

Bigos

Moin Moin

Heute möchte ich euch mal zeigen wie man Bigos zubereitet. 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 Macheus 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 Schlesische 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
1 Glas trockenen Rotwein
50g getrocknete Pilze
4 Trockenpflaumen
2 Zwiebeln
6 Wacholderkörner
2 Lorbeerblatt
4 Körner Piment
150g Schmalz
1 ½ l 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. 1x1 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 Fibeel 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 Fibeel XXL 2 von Anke und Manuel Schultz.

DIE FLAMMO DUTCH OVEN FIBEL 2

MIT 284
FARB-
FOTOS

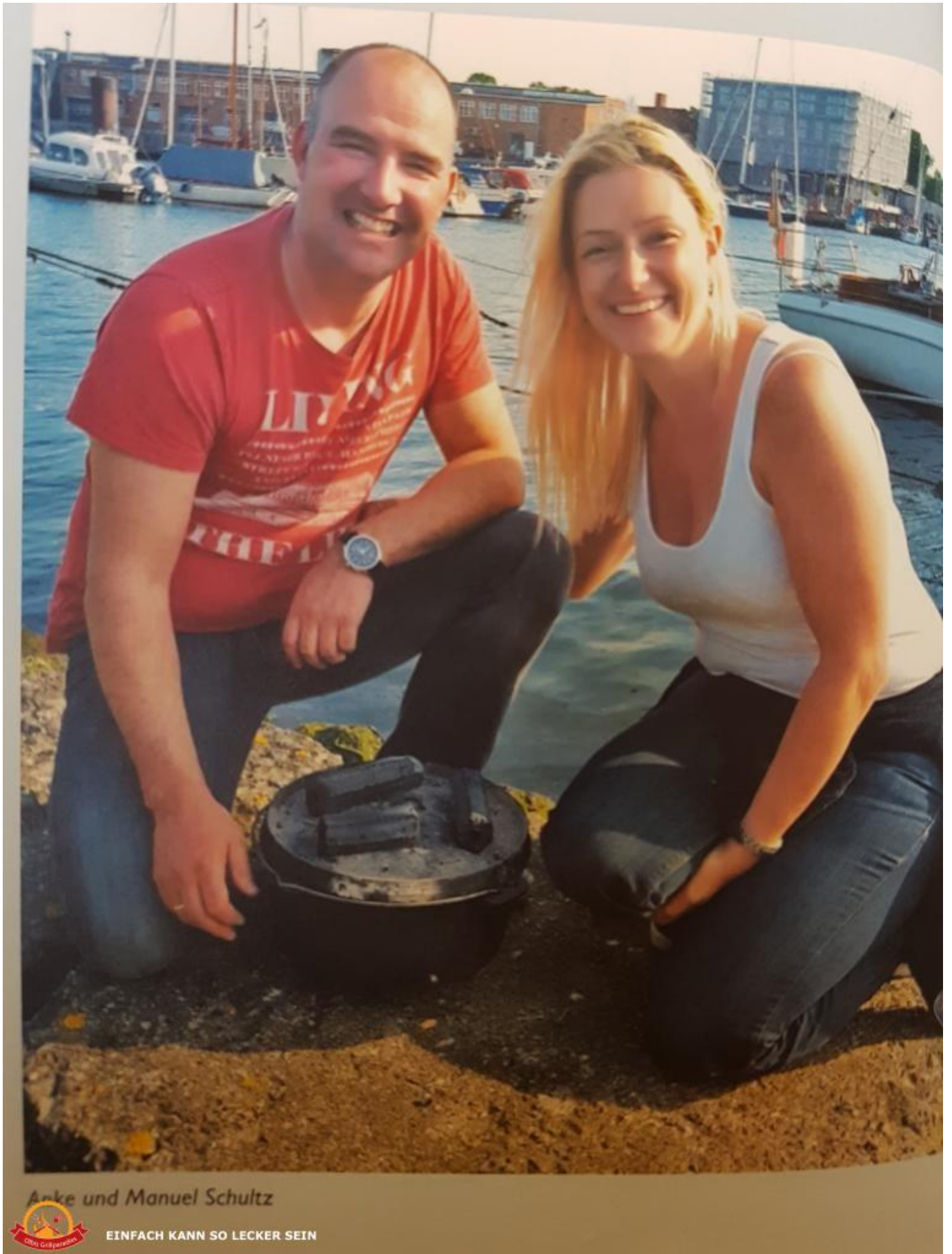
125 NEUE REZEPTE
FÜR DEN FEUERTOPF



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.

Inhaltsverzeichnis

Yippieh, es wird weitergekocht... 13

Wie du die Kohlen verteilst. 14

Was du beim Kochen
mit Rezepten beachten solltest. 16

XXL: 125 Rezepte 19

ver-
lere
che



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

Gebäckene 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
Gebäckene Tomaten mit Ziegenkäse	78
Sahnehöhren	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	91
Auberginen Topf	93
Bärlauchsuppe mit Spinat	95
Paprika Suppe	97
Chili con Carne	99
Gurken-Topf	101
Zwiebelsuppe mit Camembert	102
Mandelsuppe mit Curry	102
Linsen Suppe mit karamellisierten Zwiebeln	103
Suppe mit Süßkartoffeln	103
Lauchsuppe mit Grünkern und Räucherlachs	105
Tafelspitz als Suppe	106
Minz Erbsensuppe	106
Grüner Spargel Creme Suppe	107
Chili-Bier-Käse-Suppe	109
Gemüsesuppe mit Mairübchen	111
Nuss Suppe	113
Schwarzwurzel Suppe	115
Böhmische Knob- Kasslersuppe	117
Suppe mit Pastinaken	119
Arabischer Reisdopf	121
Scharfer Erdnusseindopf mit Spinat und Süßkartoffeln	123
Fischsuppe mit Linsen	125
Muschelsuppe	126
Kichererbsensuppe	126
	127

Aufläufe

Karotten-Reis-Auflauf	129
Ziegenkäse Quiche	130
Gefüllte, überbackene Zucchini	131
Zucchini-Hack-Auflauf	133
Nudelauf 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 anzuschmeißen. 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 ☐