

## Bigosz (lengyel húsos káposzta)



### Hozzávalók:

maréknyi szárított erdei gomba (ha van friss, akkor kétmaréknyi, mégpedig eredetileg róka gomba), 1-2 vöröshagyma, 5 dkg szalonna, 8 dkg zsír (6-7 evőkanál olaj), 1,5 kg savanyú káposzta, só, 1 kg vegyes vörös hús (marha és szarvas, elsősorban olyan húsrészek, amik a pörkölthöz is jók, például lapocka vagy lábszár), 2 kiskanál boróka bogyó, 1 kiskanál szegfűbors, 2 babérlevél, fél kiskanál őrölt fekete bors, 1,5 kg fejes káposzta, 50 dkg főtt füstölt hús vagy

kolbász, 25 dkg kolozsvári szalonna, 25 dkg csiperke gomba, maréknyi magozott aszalt szilva, 1 pohár száraz vörösbor, kb. 1 evőkanál sűrített paradicsom

1. A szárított erdei gombát langyos vízbe áztatjuk. (Ha van szerencsénk frisset használni, akkor azt csak tegyük félre, később kerül felhasználásra.) Egy bográcstól közepesen erős tűz fölé állítunk. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, majd a felkockázott szalonnával és a fele zsírral együtt a bográcsta tesszük. Kevergetve addig pirítjuk, míg a szalonna zsírja kiolvad, a hagyma pedig üvegesre sül. Ha vöröshagymakrémet használunk, azt elég hozzákeverni a kisült szalonnához. A hideg vízben átöblített (ez csak akkor kell, ha túl savanyú a káposzta) és kifacsart savanyú káposztát hozzáadjuk, enyhén megsózzuk. A lángot mérsékeljük alatta (feljebb emeljük a bográcstól), és lefödve kb. 45 percig pároljuk. Közben többször megkeverjük, és ha kell, egy kevés vizet is öntünk alá, nehogy leégjen.

2. Közben a kétféle húst ugyanúgy kockákra vágjuk, ahogy nálunk a pörkölthöz szokás, majd egy másik bográcsta, a maradék zsiradékot megpirítjuk. (Ha csak egyetlen bográcsta van, akkor a káposztát áttesszük egy edénybe, a bográcstól pedig kitörölgetve visszarakjuk a tűz fölé. Az is jó megoldás, ha előre gondolkodunk, és előző este megpároljuk a káposztát, így ezzel már nem kell bíbelődni.) A boróka bogyóval, a szegfűborssal, a babérral és a borssal fűszerezzük, lefödve 45-50 perc alatt félpuhára pároljuk, közben ha kell, egy kevés vizet is öntünk alá.

3. A beáztatott gombát lecsöpögtetjük, fölszeleteljük, levéllel együtt ugyancsak a húshoz adjuk, ahogyan a legyalult fejes káposztát is. Belerakjuk a füstölt húst, egy kicsit megsózzuk (vigyázva, hisz a füstölt hús is sós), és kb. 15 percig lefödve pároljuk.

4. Ekkor kerül bele a kockákra vágott kolozsvári szalonna és az aszalt szilva (pontosabban, ha nagyon puha fajta, akkor később tesszük bele, nehogy szétfőjön), illetve a cikkekre szelt

csiperkegomba is. Ha erdei gombából is frisset használunk, azt is most tegyük bele. Kb. 25 percnyi puhítás után a savanyú káposztával összeöntjük, a borral ízesítjük, annyi vizet öntünk rá, amennyi épp ellepi, és lefödve kb. 1 óra alatt az egészet puhára főzzük. Ha puha fajta aszalt szilvánk van, akkor azt 15 perccel azelőtt tesszük bele, hogy az étel elkészülne, nem korábban, mert akkor szétfő. Végül a sűrített paradicsommal ízesítjük, utánafűszerezünk. Akkor jó, ha állaga a mi székelykáposztánkéhoz hasonlatos.

#### Jó tanács

- A káposzta ízét csemege és csípős Piros Arannyal is megbolondíthatjuk.
- Tűzhelyen, lábasban is ugyanígy készíthetjük.

10 főre

Elkészítési idő: 3 óra

Egy adag: 800 kcal