

Bigos Poolse stoofschotel

1 zak zuurkool naturel (500 g)
6 eetlepels olijfolie
1 bakje champignons, gehalveerd
1/2 witte kool in dunne reepjes
2 gesnipperde uien
700 g rib runderlappen, in kleine stukjes
3 tenen knoflook, grof gesneden
250 ml rode wijn
2 kleine blikjes tomatenpuree
2 laurierblaadjes
1 Gelderse rookworst (250 g), in plakjes



Bereiding:

Breng de zuurkool met een 1/2 liter water aan de kook en laat 15 minuten koken.

Verhit ondertussen 2 el olie in een grote pan en bak de champignons, witte kool en uien ongeveer 10 minuten.

Verhit 4 eetlepels olie in een koekenpan. Bestrooi het vlees met peper en zout en bak in 4 minuten rondom bruin.

Bereidingswijze:

Giet de zuurkool af en voeg toe aan het koolmengsel. Voeg de wijn, tomatenpuree, laurierblaadjes, riblappen, knoflook en rookworst toe. Laat met de deksel op de pan onder regelmatig roeren 2 uur stoven. Voeg, als de stoofschotel te droog wordt, wat water toe.

Breng op smaak met peper en zout.

1 dag van te voren gemaakt maakt de smaak nog intensiever.

Verwarm het gerecht al roerend op laag vuur.

Lekker met bruin brood.