



Ostravský bigos

Bigos uit Ostrava

1 grote ui
1 stukje buikspek (50 gr.)
1 pond varkensvlees
3 el. reuzel of boter
2 tl. paprikapoeder
1 dl. droge rode wijn
2 laurierbladeren
1 tl. majoraan
1 pond zuurkool
1 worst uit Ostrava (zie hierboven)
100 gr. gedroogde peren (of pruimen)
2 - 3 Spaanse pepertjes
evt.: zout en peper

Hak de ui in ringen en snij het buikspek in stukjes. Bak het in de reuzel (of boter) tot de ui glazig is.

Nu gaat het varkensvlees erbij, in blokjes gesneden. Eventjes snel rondom bruin bakken, dan van het vuur af bestrooien met paprikapoeder. Zet de pan terug op het vuur, giet meteen de wijn erbij en roer daarmee de aanbaksels los. Dan kunnen de laurier en de majoraan erbij, de gedroogde peren, de in schijfjes gesneden worst en de zuurkool. Breng het aan de kook, zet het vuur dan laag en laat het heel rustig sudderen tot het allemaal gaar en zacht is.

Snij de pepertjes in de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten. Snij ze in dunne reepjes en doe ze bij de bigos. Laat het nog vijf minuutjes doorsudderen en proef het af op zout en peper.

Serveer de Ostravský bigos met gekookte aardappelen of een paar dikke sneden stevig brood.