

Arbeitsblatt 5: Das polnische Nationalgericht Bigos

„Das Gesicht eines Freundes, der mit mir bei einer polnischen Familie zum Mittagessen eingeladen war und dem gerade eine Kelle Bigos auf den Teller geladen wurde, werde ich nicht vergessen. Wie schaut man, wenn man zu Gast ist und eine sauerkrautbreiartige Hauptspeise mit undefinierbarem Fleisch-, Wurst- und Pilzzusatz vorgesetzt bekommt? Irgendwie zwischen höflich erschrocken (weil man plötzlich gar nicht viel Hunger hat), ein wenig angewidert (weil es halt doch nicht so toll aussieht) und etwas sprachlos (weil einem gerade auch noch erklärt wird, dass es sich um das polnische Nationalgericht handelt). Vielleicht vergleichbar mit der ersten echten Paella in Spanien, wenn man kein großer Fan von Muscheln und Tintenfisch ist. Aber mein Freund hatte Anstand und hat sich vorsichtig an das Mahl herangetastet. Erst das Kraut, das ihm am sichersten schien. Dann die Wurststückchen, die er für identifizierbar hielt. Schließlich ging er sichtbar entschlossener zum Fleisch über bis hin zu den Pilzen – und der Rest war ihm dann egal. Er wurde an diesem Tag zum bekennenden Bigos-Liebhaber und hat dreimal Nachschlag akzeptiert. Als er schließlich die Dame des Hauses nach dem Rezept fragte, um das Gericht sofort in Deutschland nachkochen zu können, wurde er allerdings herb enttäuscht. Die Dame des Hauses hatte keines. Weil es keins gibt. Das Rezept für Bigos gibt es allein in den Köpfen der jeweiligen Köchin oder des Kochs in Polen.

Das macht das Gericht für mich so sympathisch. Es lässt sich nicht fassen in Mengen- und Kochzeitangaben. Es existiert frei von allen Zwängen und Vorschriften, weil nur die jeweilige Köchin weiß, wie „ihr Bigos“ zu schmecken hat. Allerdings kann der Genießer mit Sicherheit davon ausgehen, dass er im Rahmen der grenzenlosen Möglichkeiten der Herstellung eine Art Eintopfgericht bekommt, in dem sich gedünstetes Sauerkraut und Weißkohl finden sowie verschiedene Fleisch- und/oder Wurstsorten, der Rest ist Geschmackssache: Pilze, Tomaten, Trockenpflaumen, die Art der Gewürze, all das bleibt jeder Köchin selbst überlassen. Bei so viel Interpretationsspielraum spielt es auch keine Rolle, ob der Name des Gerichts vom italienischen *bigutta*, also „Kesseltopf“, vom lateinischen *bigustus*, also „zwei Geschmäcker“ (süß und sauer), oder sogar vom deutschen Wort „Beiguss“ abgeleitet wird, weil beim Kochen früher viel Flüssigkeit beigemengt wurde. Hauptsache, es schmeckt. Allerdings sei davor gewarnt, dass dieser Krauttopf, der sich hier so einfach und beliebig anhört, in der Praxis eine ziemlich zeitraubende Geschichte ist. Mehrere Stunden Garzeit gehören ebenso dazu wie aufwendige Schnippelarbeit. Wer Bigos in Polen serviert bekommt, sollte wissen, welcher Aufwand für ihn betrieben wurde! Im Übrigen ist es keineswegs von Nachteil, falls man den gleichen Bigos am nächsten und übernächsten Tag noch einmal bekommt. Die meisten Polen kochen das Gericht auf Vorrat, erstens weil der Aufwand so hoch ist, und zweitens, weil alle polnischen Köchinnen und Köche davon überzeugt sind, dass der Geschmack mit jedem Mal Aufwärmen noch besser wird!

Aus: Matthias Kneip: 111 Gründe, Polen zu lieben. Eine Liebeserklärung an das schönste Land der Welt, Berlin 2015, S. 216f.

Aufgaben

1. Lesen Sie das Bigos-Rezept auf der folgenden Seite und recherchieren Sie weitere im Internet. Vergleichen Sie die Gemeinsamkeiten und Unterschiede der verschiedenen gefundenen Rezepte. Kennen Sie ähnliche Gerichte?

2. Kochen Sie Bigos! Nehmen Sie dazu evtl. auch dieses Video zur Hilfe: <https://www.youtube.com/watch?v=ziRyaVNiQEE>

Bigos selber kochen – ein Rezept

Zutaten:

400 g Sauerkraut
400 g Weißkohl
5 g getrocknete Pilze
200 g Schweinefleisch
200 g Kalbfleisch
30g Fett
100 g Räucherspeck
50 g frischer Speck
50 g Zwiebeln
20 g Mehl
250 g Wurst
50 g Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
etwas Majoran
Salz, Pfeffer, Zucker



Dr. Bernd Gross (Own work) [CC BY-SA 4.0]

Zubereitung:

Sauerkraut in einem Topf garen. Den Weißkohl waschen, hobeln, mit etwas kochendem Wasser übergießen und zusammen mit den feingeschnittenen Pilzen 30-40 Minuten garen.

Das Fleisch salzen, in 30g erhitztem Fett von allen Seiten anbräunen. Zusammen mit dem Räucherspeck zum Sauerkraut geben und 40 Minuten dünsten. Den frischen Speck anbraten, die Speckgrieben dem Bigos hinzufügen, in zerlassenem Fett die kleingeschnittenen Zwiebeln dünsten. Mehl dazugeben und die Mehlschwitze zubereiten.

Fleisch sowie Räucherspeck aus dem Sauerkraut herausnehmen. Den Weißkohl mit dem Sauerkraut vermengen und mit der Mehlschwitze binden. Wurst, Fleisch und Räucherspeck in Würfel schneiden und zum Kraut geben.

Mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer und nach Belieben mit Zucker abschmecken. Alles aufkochen lassen. Je mehr verschiedene Fleischsorten verwendet werden, desto besser schmeckt der Bigos. Der Bigos wird durch einen Schuss Rotwein pikanter und wird mit Brot serviert. Nach 1-2 Tagen im Topf entfaltet der Bigos seinen vollen Geschmack und kann in der Mikrowelle oder direkt im Topf aufgewärmt werden.

Aus: <http://www.polen-inside.de/polnische-kochrezepte/bigos-rezept.html>

Zahlreiche weitere Rezepte finden Sie z.B. hier: <http://www.kochbar.de/rezepte/bigos.html>