

Wochenmarkt:
Kraut gegen die Kälte



Bigos (etwa 8 Portionen): 500 g rohes Sauerkraut, 500 g Weißkohl, 200 g Schweinefleisch, 100 g geräucherter Speck, 50 g Schweinebauch, 150 g Krakauer Würste, 2 Zwiebeln, 5 g getrocknete Pilze, eine Handvoll Backpflaumen, 2 Lorbeerblätter, ein paar Wacholderbeeren, Rotwein, Tomatenmark, Pfeffer, Salz, Majoran

Bigos, ein Sauerkrauteintopf, ist das polnische Nationalgericht und nichts für laue Sommernächte. Immer wenn es kalt wird, überfällt mich Heißhunger auf Bigos, das ich einmal in einem Danziger Hotel gegessen habe (und das man übrigens so ausspricht, wie man es schreibt). Aber ich hatte bislang kein Rezept. Also schrieb ich dem Hotel eine Mail – der Beginn einer kleinen Kulturtkunde: »Es gibt«, schrieb der Koch zurück, »keine zwei identischen Bigos.« Man wirft ins Kraut, was Mutter und Großmutter schon reinwarfen und was sonst noch so da ist.

Der Pole liebt die Freiheit, der Deutsche aber sehnt sich nach Anweisungen. Zum Heißhunger gesellte sich Verzweiflung. Immerhin verriet der Koch mir seine Zutaten, die Mengenangaben lieferte mir die polnische Mutter einer Freundin. Um das polnische Nationalgericht zu kochen, müssen wir uns also frei machen von unserer

Vorschriftshörigkeit. Das folgende Rezept kochen Sie bitte nur einmal nach und vernichten es dann, um Ihr eigenes Bigos zu kreieren. Ihr Beitrag zur Völkerverständigung!

Sauerkraut und in feine Streifen geschnittenen Kohl mit etwas Wasser aufgießen und köcheln lassen. Fleisch (es geht auch Wild oder Geflügel – je mehr Sorten, desto besser!) und Speck klein schneiden, mit Zwiebeln anbraten und mit klein geschnittener Wurst zum Kraut geben. Pilze, Pflaumen, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazu, mit einem Schuss Rotwein, Tomatenmark und Gewürzen abschmecken. Das karamellfarbene Bigos sollte mindestens so lange weiterköcheln, bis der Weißkohl gar ist, gern länger. Am besten schmeckt es, wenn man es über Nacht rausstellt und am nächsten Tag aufwärmst, und am übernächsten und am überübernächsten ... Dazu passen Kartoffeln oder grobes Bauernbrot.