
Bigos 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5813 razy.

A teraz metoda (bo nie przepis, takowych nie podaje...) stworzenia bigosu.

Skrotowo - swinski ryj i krowi ogon... czyli tlusto, lepko i w malych kawalkach. Glowizna, nozki, wolowa gicz, prega czy wlasnie ogon - sa wlasciwymi kawalkami miesa na bigos. Mozna troche obsmarzyc, mozna osobno poddusic. Jak ktos ma nadmiar kielbasy czy innej wedliny, albo po prostu tak lubi - tez mozna dac. Ma byc z miesem, ma byc tlustawo (ale nie za tlusto, to co odcieka z bigosu to nie powinien byc tluszcz bo bigos mdly wychodzi).

Gwozdz programu - kapusta. Powinna byc bigosowa, ciemna. Sliczna bielusienka kapusta kiszona nadaje sie na surowki, w bigosie bedzie zbyt mdla.

Gotowac bigos nalezy co najmniej kilka dni - pierwszego dnia gotujemy porzadnie do zmieknienia kapusty, studzimy pod przykryciem i zostawiamy. W kolejnych dniach gotujemy co najmniej po kilkanascie minut bulgotania. Dobrze na strukture bigosu wpływa tez przemrozenie.

Kilka dni potrzebne jest na porzadne zmieknienie kapusty oraz na dokladne przemacerowanie miesa kapuscianym kwasem - mieso nabiera specyficznego posmaku i kruchosci.

Problem - kapusta za kwasna. Mozna wyplukac przed gotowaniem (brrrr... barbarzynstwo!). Mozna tylko odcisnac i dolac wody do gotowania. A mozna tez dokroic niekiszzonej - jak odpowiednio wczesnie dodac, to ma szanse rozgotowac sie na papke i bigos bedzie zawiesisty, nie bedzie woda z niego wyciekala...

Dodatki - oczywistosci jak listek czy ziele angielskie, nie za duzo zeby smaku nie zdominowaly. Tak samo z pieprzem i innymi korzeniami bigos ma byc "bigosowy" a nie korzenny. Jak nam za jasny - mozna dac powidel sliwkowych (ale prawdziwych, wytrawnych a nie sklepowego mazidla do buleczek) albo troche suszonych sliwek - najlepiej krajowych, lekko podwiedzanych. Mozna, jak kto lubi, zrobic z lekkim tonem jalowcowym (pare jagodek jalowca, nie przesadzic!).

Dodaje sie tez (pod koniec gotowania) czerwone wino (wytrawne) a w trakcie calego gotowania wode mozna zastepowac piwem - to tez ma wplyw na smak bigosu.

Co do ilosci - czy ja wam mam wyznaczac ile macie zjesc?

Lubicie wiecej mieska - wasza rzecz.

Lubicie mniej - tez dobrze.

Dopoki zaden z zasadniczych skladnikow nie jest zredukowany do pozycji przyprawy, to bigos jest bigosem! A jak chcecie miec ten bigos na swieta, to ja bym radzil juz go nastawiac...

From: ladzk@ite.waw.pl (Dariusz K. Ladziak)

Wlasnie !!! Dlatego prawdziwy bigos gotuje sie pol na pol z kapusty kiszzonej i cukrowej aby nie byl za kwasny, nigdy nie odlewa sie wody !!! Kapuste kiszona gotuje sie w jednym garnku 1 godzine, a cukrowa w drugim z wczesniej namoczonymi grzybami lesnymi 40 minut, a potem miesza sie obydwie w jednym garze. I nie nalezy zapomniec o zasmazce z cebulka!

Nadeslat(a): 2006-10-16 12:10:17