

# Bigos po staropolsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 11971 razy.

Czesc

Wpłynęły dwie prośby o przepis na bigos po staropolsku więc przepisałem za oryginalnym przepisem zawartym w jakiejś starej książce kucharskiej:

Bigos jest kompozycja nie tylko złożona, ale i o znacznej ilości wariantów.

Zresztą w każdej staropolskiej kuchni przyrządzano go nieco inaczej, według domowej tradycji.

Bywał więc bigos myśliwski, litewski, hultajski i inne, przyrządzane na kiszzonej kapuscie, na kiszzonej i świeżej, oraz wyłącznie na kapuscie świeżej.

Na 1 kg różnych mięs (dominować powinna kielbasa lub szynka) bierzemy 1,5 kg kiszzonej lub świeżej kapusty. Można też wziąć poł na poł kapusty kiszzonej i świeżej. Niektórzy jednak biorą na 1 kg kapusty - 1,5 kg asortymentu mięs, wedlin i nie słyszano, by te wielkoduszne - po staropolsku wywazone proporcje ganiono, zwłaszcza iż z taką praktyką spotykamy się dziś niestety rzadko.

Asortyment mięs powinien się składać z pokrajanych w kostkę: pieczeni wieprzowej, pieczeni wołowej, ugotowanego w jarzynach schabu, kawałka pieczonej kaczki i pokrajanej w talarki kielbasy (lepiej: różnych gatunków kielbas, jeśli to możliwe, z dodatkiem pokrajanej w kosteczkę chudej, gotowanej szynki).

Dodatek pieczonej dziczyzny znacznie podnosi smak bigosu, lecz i bez dziczyzny bigos będzie znakomity. Do bigosu dodajemy też sosy pieczeniowe z użytych mięs.

Kapuste kiszona można niezbyt drobno posiekać, natomiast kapuste świeża cienko poszatkować i przed gotowaniem konieczne sparzyć wrzątkiem.

Kapuste gotujemy na małym ogniu w małej ilości wody (lepiej: w wywarze z gotowanej kielbasy). Jeśli użyjemy wyłącznie świeżej kapusty, to pod koniec gotowania dodajemy do niej 3/4 kg kwasnych jabłek. Jabłka dodajemy też i do kapusty kiszzonej, lecz w mniejszej ilości (4 duże kwasne jabłka).

Oddzielnie gotujemy najmniej 5 dkg suszonych grzybów. Ugotowane grzyby krajemy na cienkie paseczki i wraz z wywarem dodajemy do kapusty zmieszanej z mięsami.

Teraz do bigosu dodajemy 2 duże, drobno posiekane i w tłuszczu (smalec lub masło) lekko przyrumienione cebule.

Kto lubi bigos bardziej tłusty, niech przysmaży cebule w 5-10 dkg smalcu.

Do "mrugającego" na ogniu bigosu dodajemy 20 suszonych sliwek (bez pestek) pokrajanych na paski. Sliwki można zastąpić 1-2 łyżkami dobrze wysmazonego powidła sliwkowego.

Bigos przysmaczamy solą, pieprzem i ewentualnie odrobina cukru.

Powinien być pikantny.

Na zakończenie wlewamy do bigosu 1/2-2/3 szklanki wytrawnego wina czerwonego lub, jeśli kto może - madery.

Po dodaniu wszystkich składników bigos gotujemy na małym ogniu 40 minut

(Uwaga: często mieszać, bo lubi się przypalać).

Nazajutrz bigos odgrzewamy.

Najsmaczniejszy i "dojrzały" jest po trzecim odgrzaniu.

A teraz sprawa sporna.

Niektórzy podprawiają bigos lekko rumiana zasmażką z maki i tłuszczu, przez co bigos staje się bardziej zawieszony. Ale jeśli bigos dobrze wysmazymy, dodatek zasmażki jest, naszym zdaniem, zbędny. Można

---

tez bigos przyprawic lyzka gestego przecieru pomidorowego. Kuchnia staropolska tej przyprawy nie stosowala, bo jej nie znala. Ale dodatek przecieru pomidorowego bardzo polecamy.

Bigos gotujemy w garnku emaliowanym lub zeliwnym emaliowanym, natomiast nigdy w naczyniu aluminiowym.

Podajemy bardzo goracy.

Oddzielenie podajemy razowy chleb (lub jasny) i - jako ulatwiajacy trawienie napoj - kieliszek ochlodzonej wodka (Wyborowa, Zytia lub Zubrowka).

P.S. Mysle, ze jak ktos nie pije wodka - to moze dodac do bigosu kminek i majeranek.

Smacznego

Nadesła(a): Abrams

---

Najlepszy z przepisow ktore tu przeczytalem i skomentowalem, pewnie rownierz dlatego ze zostal przepisany z "jakiejs starej ksiazki kucharskiej", pewnie ksiazki "Kuchnia Polska" z lat 60-tych, poza tym "Bigos z kapusty swiezej" to nie zaden bigos tylko "Kapusta biala z miesem", albowiem nazwa "bigos" we wszystkich przepisach ktore dotad przeczytalem zawsze zwiazana byla z tymi dwoma, podstawowymi dla prawdziwego rasowego bigosu skladnikami.

Nadesła(a): 2006-10-16 12:10:24

Czlowieku,WYSMIENITY !!!!

Mam prosbe,Przed laty w Krakowie a i w Chrzanowie zostalem zaproszony na:"Pietrzyste "ltp- nie pamietam prawidlowej nazwy tego dania.

Opowiadano ze, mozna to tylko dostac w Krakowie lub wojewodztwie krakowskim.Przekladane ziemniaki w zeliwnym garnku warstwami kielbas,mies nakryte darnina smazone na ognisku ...))) Moze masz przepis ?

Nadesła(a):

Ryszard, moze masz na mysli "Garnuszek gorniczny" (patrz:

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopModules/Announcement/ViewAnnouncement.aspx?ModuleID=1368&TabOrgID=1533&LangId=0&AnnouncementId=12134&ModulePositionId=1894>)

Nadesła(a):MM <<http://kuchnia.now.pl/kontakt.php>> 2009-06-10 11:06:28

To chyba tzw. `kociołek`. Potrawa znana na ~~ś~~asku i w Małopolsce [pewno dlatego że kociołki robią jako odpad w jakiejś fabryce żelaztwa (łańcuchów?) w Andrychowie/Rybniku?].

Oryginalnie jest kociołek robi się nad małym ogniskiem...

Nadesła(a):koneser <Ryszard\_Kempa@interia.eu> 2009-07-28 23:07:33

naprawde super inspirujacy, ten przepis daje rownierz pole do popisu dla probujacych, zna rozne wariacje, bogaty, sympatyczny i zachecajacy!

Nadesła(a):kosika <kosikosi@o2.pl> 2011-12-22 23:12:07

Znam ten przepis od lat własnie z bardzo starej ksiazki kucharskiej.Jeśli gotuję bigos to tylko „wedle„ tego przepisu.Wychodzi przepyszny.Gorąco polecam

Nadesła(a):jerzy <jurrek-0301@wp.pl> 2015-07-12 15:58:13