
Bigos po staropolsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 12023 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 koniecznie 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

Nadesłał(a): Abrams

Najlepszy z przepisow ktore tu przeczytalem i skomentowalem, pewnie rownierz dlatego ze zostal przepisany z "jakijs 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.

Nadesłał(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 ?

Nadesłał(a):

Ryszard, może masz na myśli "Garnuszek górniczy" (patrz:

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

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

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

Oryginalnie jest kociołek robi się nad małym ogniskiem...

Nadesłał(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!

Nadesłał(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

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