

Bigos (aus Polen)

3 große Zwiebeln
etwas Öl
10 Champignons (braun)
1 Pck. Räuchertofu

500 ml Gemüsebrühe
1 Spitzkohl
500 g Sauerkraut (mild)

Salz, Pfeffer
Knoblauch
4 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt

schälen, in Ringe schneiden und in einem Topf mit anschwitzen.

waschen, putzen, klein schneiden und dazugeben. in Würfel schneiden und zu den Pilzen geben.

Ca. 10 Min dünsten und mit ablöschen. Währenddessen

putzen, klein schneiden und in den Topf geben.

gut abtropfen und das Wasser herausdrücken, dann noch mal schneiden, damit die Fasern nicht zu lang sind und ebenfalls in den Topf geben. Mit

und

nach Geschmack würzen.

und

zugeben und ca. 10 Min. weiter schmoren lassen.

Zubereitungszeit: 25 Min.

Kochzeit: 20 Min.