

# Le bigos d'Eva

Cette recette polonaise nous viens d'Eva de Katowice. C'est une succulente choucroute à la viande.

Quand on commence, on ne peut plus d'arrêter



## Ingrédients

- 2 kg de choucroute crue
- 400 g de viande de ragoût de boeuf émincé
- 2 morceaux de lard salé coupés en dés (on peut aussi mettre du lard fumé)
- 2 gros oignons
- 2 feuilles de laurier
- 1 piment rouge
- 1/2 tube de concentré de tomates
- 1 cc de Cenovis (pour remplacer le Maggi liquide)
- sel
- poivre

## Progression

### choucroute



1. On égoutte la choucroute en conservant son jus dans un récipient.
2. On place la choucroute et le laurier dans une grande casserole et on ajoute 7 dl d'eau.
3. On cuit la choucroute à feu moyen pendant 2 h environ. On goûte de temps à autres pour vérifier si la consistance du chou nous plaît ou s'il manque d'eau.

### viande



1. Dans une autre casserole, on met les dés de lard et le bœuf émincé.
2. On ajoute 3 dl d'eau et de l'huile d'olive et on cuit à feu moyen à couvert.
3. Tout au long des 1h et demi de cuisson, on vérifie que la quantité d'eau est suffisante.
4. Vers la fin, on laisse réduire le jus jusqu'à ce que la sauce brunisse

[polonais](#), [choucroute](#)

From:

<https://yacs.breguet-lettres.ch/> - **YACS**

Permanent link:

<https://yacs.breguet-lettres.ch/doku.php?id=recettes:bigos>

Last update: **2014/05/05 20:34**

