**Bigos met everzwijn en hert**

zuurkool natuur
witte kool
wortelen
champignons
uien
knoflook
pruimen
everzwijnstoofsel
hertenstoofsel
boter
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)

gedroogd eekhoorntjesbrood
[kruidentuiltje](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm)
peper en zout
marjolein
kruidnagel
jeneverbessen

*De volgende dag:*

Poolse worst
gerookt spek
appelen
Madeira
honing
tomatenpuree

Snijd de uien in halvemaantjes. Maak de champignons schoon en snijd ze in vier. Snijd de witte kool in dunne reepjes. Snijd de geschilde wortelen in kleine blokjes. Plet een paar knoflookteentjes. Breng de zuurkool met het water aan de kook en een minuutje koken. Zet de gedroogde champignons te week.

Smelt een klont boter in een pan en bak de witte kool, ui, wortelblokjes, knoflook en champignons. Kruid met peper en zout. Laat minstens 10 minuten bakken.

Schep deze bereiding in een gietijzeren kasserol. Voeg de uitgelekte zuurkool toe, samen met de pruimen, het weekvocht van het eekhoorntjesbrood en een glas [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm). Leg er ook een [**kruidentuiltje**](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm) bij van tijm, rozemarijn, peterseliestengels en laurier. Kruid met een paar jeneverbessen, enkele stukjes kruidnagel en marjolein.

Bak in een pan met bruisende boter het everzwijn- en hertenstoofsel rondom bruin. Kruid met peper en zout. Laat alles met het deksel op de pan minstens 2 uur stoven op een laag vuur. Controleer af en toe of de bereiding niet aanbakt en het vlees gaar is. Laat de bereiding een nachtje rusten op een koele plaats.

**De volgende dag**. Schil een paar appels en haal het klokhuis eruit. Snijd deze vruchten op blokjes. Halveer de sneetjes gerookt spek en bak ze krokant in wat boter. Snijd de rookworst in schijfjes.

Breng de bigos weer op temperatuur en meng er voorgaande ingrediënten onder. Meng vervolgens met een paar eetlepels tomatenpuree en een glas Madeira. Corrigeer de smaak indien gewenst met een scheutje vloeibare honing.

Laat de bereiding nog minstens een halfuurtje sudderen. Dien op met bruin brood, gekookte aardappelen of aardappelpuree.