**Bigos**

Nodig:

250 gram zuurkool

+/- 375 gram divers vlees (varkenslapjes, kip, rund, etc… klein gesneden)

1 Poolse rookworst, in plakjes

200 gram zuurkoolspek

200 gram paddenstoelen

1 ui, grof gesneden

½ winterpeen in stukjes

3 tenen knoflook, klein gesneden

1 theelepel marjolein/marjoraan

1 theelepel karwijzaad

1 theelepel pikant paprikapoeder

½ blikje tomatenpuree

200 gram tomatenblokjes

1 eetlepel worchester saus

100 ml rode wijn

8 pruimen doormidden (optioneel, geeft een zoete smaak)

stuk of 5 aardappels geschild en in niet al te grote blokjes

scheutje tabasco

Bereiding:

Zet een grote pan op het vuur en bak hierin het spek en de vleesblokjes rondom bruin in wat boter. Bestrooi ondertussen met zout en peper. Voeg het karwijzaad, de marjolein en de ui toe en laat een minuut of 5 meebakken. Voeg nu de knoflook en het paprikapoeder toe, bak 1 minuut mee. Nu de tomatenpuree erbij, 3 minuten laten meebakken en dan afblussen met de rode wijn. Laat dit 5 minuten sudderen. Doe het mengsel over in de slowcooker. Voeg nu de zuurkool, paddenstoelen, wortel, tomatenblokjes, pruimen, aardappels, worchester saus en het scheutje tabasco toe. Kruiden met zout en peper. Meng goed door elkaar. Kook ongeveer 3 uur op low en 2 uur op high in de slowcooker, prik in de aardappels om de gaarheid te controleren, niet goed gaar dan nog iets langer. Voeg het laatste half uur de rookworst pas toe. Klaar? Proef of de zuurkool voldoende op smaak is en voeg anders nog wat worchester, peper en zout of kruiden toe.