

W "Nowinie" bigos jest przyrządzany z dwóch rodzajów kapusty: słodkiej i kwaśnej. **Kwaśną kapustę** gotuje się z **wołowymi kośćmi szpikowymi**, **białą** zaś w oddzielnym garnku, z **suszonymi**

grzybami, podgardlem i karczkiem wieprzowym.

Kiedy mięso jest już tak miękkie, że wręcz rozgotowane, wyjmuje się kości, kroci mięso i grzyby na kawałki. Łączy się oba rodzaje kapusty, dodaje przyprawy :

sól, pieprz, curry, imbir

i znowu gotuje. Do tego dodaje się specjalnie pieczone

mięsa

- im więcej, tym lepiej. Nowinowy bigos zawiera ich co najmniej czternaście rodzajów. Nie wkrawa się żadnych wędlin ani boczku, za to

pieczony drób i dziczyznę.

Dolewa się

wywar z grzybów

, przyprawia

solą i pieprzem

. Potem całość się chłodzi i zamraża na kamień. Następnie kamienną bryłę ogrzewa się, dolewając prawdziwego

bulionu

(według starej receptury przez dwie-trzy doby, a nieraz cały tydzień, gotuje się różne mięsa wraz z kośćmi, z czego powstaje mocny wywar, który tężeje na galaretę). Bigos przyprawia się i ponownie zamraża. Po kolejnym odgrzaniu dodaje się

suszone śliwki, odrobinę gałki muszkatołowej, kilka ziaren ziela angielskiego i jałowca

(bigos musi być aromatyczny). Przed samym podaniem, kiedy już ma konsystencję jednolitej masy, wlewa się do niego trochę

czerwonego wina

(kiedy wleje się za wcześnie, wino wietrzeje, a bigos może sfermentować). Na samym końcu dodaje się odrobinę

skórki cytrynowej

, która łączy wszystkie zapachy.

wg restauracji "Nowina" w Głogoczowie