

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2018

Rezept Sendung Radio BeO vom 2.Juli 2018, **der Posaunist Jack Teagarden**

Jack Teagarden verbrachte seine Jugend in der texanischen Kleinstadt Vernon etwa 200 km nordwestlich von Dallas nahe der Grenze von Oklahoma. 50 Jahre vor seiner Geburt war dieses Gebiet noch Indianerland und der legendäre Buffalo Bill war hier zu Hause. Noch heute rühmen sich die Farmer rund um Vernon, das beste Beef der USA zu produzieren

Als Northwest Texaner liebte Jack Teagarden ein gutes Stück Beef und dazu einen „Gutsch“ Bourbon Whiskey sei es in der Barbecue Sosse oder „pur“ aus der Flasche.

Und hier das Rezept

Texas Rodeo Spare Ribs nach Jack Teagarden Art



Zutaten für vier Personen

Würzmischung

4 EL brauner Zucker
½ EL Senfpulver
1 TL Salz
1TL schwarzer Pfeffer gerieben
½TL Thymianpulver
½ TL Ingwerpulver
1 Prise Cayennepfeffer
Alles gut miteinander vermengen.

Marinade

½ L Bier
2 EL Apfelessig
3 EL Pflanzenöl
1 TL Worcestersoße
½ TL Salz
2 TL Grillgewürz
1 Zimtstange
1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, ausgedrückt
6 Scheiben frischen Ingwer
Alles gut zusammen vermengen

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2018 **Texas Rodeo Spare Ribs nach Jack Teagarden Art** (Fortsetzung)

Rodeo Barbecue-Soße

2 EL Pflanzenöl
30 g Butter
0,8 dl Bourbon Whiskey
½ dl Orangensaft
2 EL Apfelessig
3 EL Zitronensirup
2 mittlere Zwiebel, gehackt
5 EL Ketchup
3 EL Melasse oder Wachholder Latwerge
2 Esslöffel Worcestersoße
½ TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer gerieben
Wer's mag 1 Prise Cayenne Pfeffer

Fleisch Marinieren:

Die Spare Ribs trockenreiben und mit einem kleinen scharfen Messer die Membranhaut von der Unterseite der Rippen lösen und abziehen. Die Würzmischung in jede Seite der Ribs einreiben und den Rest der Trockenmarinade gleichmäßig auf die vorhandenen Fleischstücke verteilen.

Das gewürzte Fleisch in eine große Auflaufform oder einen Bräter legen, die Marinade dazugeben und das Fleisch damit bestreichen. Die Form gut abdecken und die Ribs mindestens 12 Stunden bis zu einem Tag kühl stellen und ziehen lassen.

Fleisch vorgaren:

Den Backofen auf etwa 140°C vorheizen.

Die Form oder den Bräter gut abgedeckt in den Ofen legen. Und die Rippchen im Ofen etwa 2 ½ Stunden lang garen lassen, bis das Fleisch zart ist und beginnt, sich vom Knochen zu lösen.

Das Fleisch alle ½ Stunden mit der Marinade bestreichen. Die Form schließlich aus dem Ofen nehmen und abdecken, und etwa 30 Minuten bis zu 2 Stunden abkühlen lassen.

Zubereitung der Jack Teagarden Rodeo Barbecue-Soße

Während dem Garprozess Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln goldgelb dünsten. Die restlichen Bestandteile dazu fügen und das Ganze 30 Minuten leicht köcheln bis die Sauce leicht eingedickt ist. Eventuell mit etwas Mehlbutter nachhelfen.

Barbecue:

In einem Holzkohlengrill eine starke Glut vorbereiten und die Rippchen von jeder Seite etwa 5 Minuten braun grillen, bis sie richtig heiß sind und leichte Grillspuren aufweisen. Das Fleisch auf allen Seiten großzügig mit Barbecue-Soße bestreichen und jede Seite nochmals 3 Minuten lang grillen lassen. Zum Schluss die Ribs auf ein Schneidebrett legen und zwischen den Knochen aufschneiden. Die Rippchen auf eine Platte legen und servieren. Dabei die restliche Soße dazu reichen.

Tips:

- Durch das Vorgaren wird das Fleisch schön zart.
- Anstelle der Beef-Ribs können auch Porc-Ribs verwendet werden.
- Passend zum Fleisch kann ein Gemüse-Salatteller serviert werden