

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2019

Rezept Sendung Radio BeO vom 4.2.2019, **„Hootie“ Jay McShann’s Hackbraten nach Kansas City Art**

Kansas City im Bundesstaat Missouri ist ein Handelszentrum und eine reiche Stadt. Von 1911 bis 1938 gab dort der korrupte Geschäftsmann und Politiker Tom Pendergast den Ton an. Er kontrollierte den Alkoholschmuggel und die unzähligen Nachtlokale; in den 30er Jahren sollen es an die 1000 gewesen sein. In über 700 Lokalen wurde Jazz und Blues gespielt.

Die in dieser Zeit in Kansas City entstandene Spielweise, der sogenannte „Kansas City Style“, wurde vorwiegend von den Orchestern von Bennie Moten, Count Basie und Jay McShann entwickelt. Diese Swing Orchester spielten mit einem trockenen Ton und hatten einen tanzbareren Stil als die Bands von Chicago und New York. Die Blues Elemente waren markant und stampfende (stomp-down) Rhythmus hatte viel mit dem späteren Rock `n Roll gemeinsam. Der 1916 in Muskogee, Oklahoma;geborene Pianist Jay McShann, war 21 jährig, als er 1937 zufällig in Kansas City vorbei reiste und dort für immer blieb. Sofort stellte er mit einigen Musikern eine Tanzkapelle „The Blue Devils“ zusammen. Diese Band spielte schon bald den heissesten Jazz in der Stadt. So hatte Jay McShann keine Mühe die besten Musiker in Kansas City zu engagieren wie den damals jungen Charlie Parker.

In den ersten Kansas City Jahren war das Essen für Jay eine Nebensache. Er ernährte sich vorwiegend mit Essen, das wir heute Fast Food nennen. Später dann in den 50er Jahren, als er eine Familie gegründet hatte kochte er, wenn immer er zu Hause war, mit viel Begeisterung die Hauptmahlzeiten. Seine Frau Mary Ann meinte dazu: „Jay setzt für ein Menü eine Menge sonderbare Sachen zusammen und bereitet so die besten Mahlzeiten zu“. Und standardgemäss seinem Übernamen „Hootie (Schnappser)“, reicherte er seine Speisen, wo immer es passte, mit einem „Gutz“ Whisky, Wein oder Bier an.

So auch in einem seiner Lieblingsrezepte dem **Hootie’s Hackbraten nach Kansas City Art**

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2019

Hootie's Hackbraten nach Kansas City Art

für 4 -6 Personen:



Zutaten:

- 800 g Rinderhackfleisch
- 2 dl Rahm oder die entsprechende Menge Kondensmilch ungezuckert
- 100g fein geriebene Semmel-Krumen oder 4 EL Paniermehl in etwas Milch oder Weiss-Wein einlegen.
- 4 EL Ketchup, 2 TL. Salz, 1 EL Worcester-Sauce, 1 TL geriebener Pfeffer.
- 6 mittlere Kartoffeln geschält. 2 mittlere Zwiebeln in dünne Scheiben geschnitten. 6 Rübli, geschält und in Stäbchen geschnitten.
- 4 EL fein gehackte Petersilie, mit etwas Salz und schwarzem geriebenem Pfeffer gemischt.
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 dl Rinderbouillon
- 1 Gläschen Brandy
- Alu Folie

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180°C vorwärmen.
- Rindfleisch, Rahm, eingeweichte Semmel-Krumen oder Paniermehl, Ketchup, Worcester-Sauce, Salz und Pfeffer kneten und zu einem festen Laib formen.
- Den Boden des Schmortopfes mit Bratbutter einreiben und das Fleisch in die Mitte platzieren, so dass es bis zum Rand genügend Platz für das Gemüse hat.
- Das Gemüse in Schichten um das Fleisch herum platzieren. Zuerst die Zwiebeln, dann die Rübli und dann die Kartoffeln. Jede Schicht mit etwas Petersilie-Salz-Pfeffergemisch bestreuen. 2 dl Bouillon über das Gemüse verteilt dazu giessen und den Rosmarinweig darauf legen.
- Bedecken Sie das Ganze mit einer Alu Folie und verschliessen sie den Topf mit dem Schmortopf-Deckel.
- Das Ganze ca. 1 ¼ Stunde lang backen, so dass auch das Gemüse gar ist. Bei halber Backzeit die restlichen 2 dl Bouillon über das Gemüse nachgiessen
- Den Deckel und die Folie wegnehmen, den Braten mit den Brandy übergiessen und das alles weitere 15 Min. backen, so dass das Fleisch oben schön gebräunt wird.

Et voilà **Bon Appétit!**