

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2014

Rezept Sendung Radio BeO vom 7. Juli 2014

Erroll Garner, Pianist, Bandleader, Komponist 1921 - 1977

Die Stadt Pittsburgh liegt am Zusammenfluss der Flüsse **Allegheny** und **Monongahela** im Südwesten Pennsylvanias. Die beiden Flüsse vereinigen sich hier zum **Ohio River**.

Durch die reichen Steinkohlevorkommen in der Region und seine Schifffahrtsverbindungen konnte sich Pittsburgh zu dem Standort der US-Stahlindustrie entwickeln („The Steel City“) und durch die Industrialisierung des Nordens ab dem 19. Jahrhundert zogen sehr viele Schwarze Familien Richtung der grossen Seen und viele liessen sich in der Metropole der Stahlherstellung Pittsburgh nieder. So auch die Eltern von Erroll Garner, einem sehr musikalischen Ehepaar aus Alabama. Mamie Garner war eine ausgezeichnete Köchin. Die grosse Anzahl von Einwanderern aus ganz Europa lieferten der an neuen Rezepten interessierten Mamie Garner laufend neue Ideen wie mit wenig Geld eine gute Mahlzeit zubereitet werden konnte. Ihr Improvisationstalent in Sachen Kochen gab sie auch an Erroll weiter. So wie er das Klavierspielen ohne Noten beherrschte, beherrschte er auch das Kochen ohne Rezepte. Das folgende berühmte Pittsburgh Kabisrollen Rezept wurde durch Erroll Garner jeweils nach den im Kühlschrank vorhandenen Zutaten hervorgezaubert. Hauptsache war, dass Kabis und Hackfleisch vorhanden waren. Hier das Original Rezept der

Kabisrollen nach Pittsburger Art.



Zutaten:

Für vier Personen, 12 Kabisrollen

- 1 Kabis ca. 800g davon die äusseren 12 Blätter vom Kopf lösen, dicke Rippen wegschneiden, und noch etwa 100g vom restlichen Kabis ganz fein hacken.
- 500g gehacktes Rindfleisch
- 1 Ei, leicht geschlagen
- 60 g Risotto Reis, weichgekocht.
- 40g gehackte Zwiebeln
- 2,5 dleingedickte Tomatensuppe (aus der Dose)
- 1 ½ lt Salzwasser
- 1 saurer Apfel in kleine Würfel geschnitten
- 1 EL Rohzucker
- Salz, geriebenen schwarzen Pfeffer und Chilly Pfeffer

Zubereitung

- Die Kabisblätter in einer grossen Pfanne 3-4 Minuten weichkochen, die Kabisblätter vorsichtig herausnehmen und auf einem Tuch abtrocknen lassen.
- In einer Schüssel Hackfleisch, Risottoreis und Kabis, Ei, Zwiebeln, Zucker und ¼ der Tomatensuppe gut durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und Chili Pfeffer abschmecken.
- Die Hackfleischmischung auf die Kabisblättern verteilen und die Blätter mit dem Fleisch einrollen. Die Rollen mit Zahnstochern fixieren.
- Die Kabisrollen in eine grosse Pfanne legen, das Salzwasser dazu geben und aufkochen. Die Kabisrollen bei kleiner Hitze etwa 30 Minuten köcheln.
- Die Kabisrollen auf einer Platte anrichten und die erwärmte eingedickte Tomatensuppe darüber geben.
- Dazu schmeckt eine währschafte Berner Rösti.

Bon Appetit!