

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2019

Rezept Sendung Radio BeO vom 4. November 2019

Milt Hinton's Millionärs Hackbraten

Auf seinen Tournéeen mit Calloways Band vervollkommnete Hinton seine Kochkünste. Aus dieser Zeit stammt auch das Rezept für den Millionärs-Hackbraten, welches man am besten in Hintons eigenen Worten wiedergibt.

«Da wir oft nicht im Restaurant essen konnten, kaufte Cab, der sehr findig war, einen Elektroherd. Ein Riesending, in das sogar ein Truthahn passte. Wir liessen einen Schrankkoffer für den Ofen anfertigen und nahmen immer Geschirr und Besteck mit. Die meisten Theater verfügten damals über Küchen. Wenn nicht, konnten wir unseren eigenen Herd benutzen und zwischen den Shows kochen. Meistens taten sich dazu mehrere Bandmitglieder zusammen. Ich kochte gerne zusammen mit Tyree Glenn, dem Posaunisten. Tyree liebte diesen <Millionärs-Hackbraten>. Wir nannten das Gericht so, weil es nicht billig war.»

Zutaten: Für 4 -6 Personen

- 300g gehacktes Schweinefleisch
- 300g gehacktes Rindsfleisch
- 300g gehacktes Kalbsfleisch
- 4 Scheiben Brot in kleine Stücke geschnitten und in Milch eingelegt
- 1 Ei
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 1 in kleine Würfel geschnittene grüne Paprika
- 1 feingehackte Selleriestange
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Butter
- 1 Dose Tomatenmark

Zubereitung:

- Das Fleisch mischen.
- Das eingelegte Brot mit dem Ei und dem Gemüse vermengen und mit dem Fleisch mischen. Mit Salz und Gewürz abschmecken.
- Alles zu einem Laib wie bei einem Brot formen.
- Die Unterseite mit Butter bestreichen und den Laib auf einem Backblech oder einer Backform Ofen bei einer Temperatur von 180° etwa eine Stunde garen.
- Das Tomatenmark zum Bratengeben und das Ganze weitere 30 Minuten garen.

Den Millionärs Hackbraten mit Reis und Gemüse servieren.

Et voilà,

Bon Apétit!