

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2014 Rezept BeO Jazz Sendung vom 7. April 2014

Danny Barker's Bourbon Chicken nach kreolischer Art

Der Banjospieler und Gitarrist Danny Barker wurde am 13. Januar 1909 in New Orleans geboren. Er war ein Sprössling der N.O. Musikerfamilie Barbarin. Sein Onkel war der Schlagzeuger und Bandleader der berühmten Paul Barbarin Brass Band. 1930 zog Danny, frisch verheiratet mit der Sängerin Lu Barker, nach New York City, wo er zur Gitarre wechselte. Er wurde zu einem sehr beliebten Begleitmusiker der New Yorker Jazz Szene.

1939 bis 1949 spielte er der von Cab Calloway spielte. Er nahm u.a. mit Jelly Roll Morton, Baby Dodds, James P. Johnson, Sidney Bechet, Mezz Mezzrow und Red Allen auf und 1945 in einer Session mit Sir Charles Thompson sogar mit Charlie Parker und Dexter Gordon. In seiner Zeit in N.Y. hat er bei über 1000 Schallplattenaufnahmen mitgewirkt. 1965 zog er mit seiner Frau zurück nach New Orleans.

Wenn Danny mit seiner Frau Lu in den 50 er Jahren einen Abstecher von New York in die alte Heimatstadt New Orleans nach Hause kam, gab es für ihn nur einen Wunsch; wieder mal so richtig gut creolisch zu essen. Und da stand Danny' Lieblingsmenue, ein Bourbon Chicken nach kreolischer Art, zu oberst auf der Wunschliste.

Und hier die Rezeptur à la Famile Barker-Barbarin

Danny Barker's Bourbon Chicken nach kreolischer Art

für 4 -6 Personen:



Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2014

Zutaten:

Fleisch:

- 800 g Pouletbrust in mundgerechte Stücke geschnitten
- 1 EL Mehl
- 1 TL Salz
- Je eine Prise Schwarzer Pfeffer, Paprika, getrockneter Thymian, Oregano und Basilikum, wem's schmeckt eine Prise Cayenne Pfeffer
- 2 EL Pflanzenöl

Sauce:

- 2 EL Pflanzenöl
- 100 g Zwiebeln gehackt
- 100 g grünen Paprika gehackt
- 100 g Stangensellerie gehackt
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 7,5 dl Hühnerbouillon
- 500g Tomaten gehäutet, entkernt gehackt.
- 250 g Ketchup
- 2 TL braunen Zucker
- Zwei drei Tropfen Tabasco Sauce
- 1 – 2 EL Bourbon Whiskey
- Salz zum Abschmecken

Anrichten:

- Etwas fein gehackte Petersilie und eine Frühlingszwiebel fein gehackt.

Reis:

- 400g Langkornreis

Zubereitung:

Fleisch:

- Mehl und Gewürze in einer kleinen Schüssel mischen. Die Fleischstücke mit der Mischung bestreuen und darin wenden, so dass sie gleichmäßig bedeckt sind.
- 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen.
- Das Fleisch leicht anbräunen und etwa 10 Minuten garen, bis es durch ist. Mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Sauce:

- Weitere 2 EL Öl in die Pfanne geben. Zwiebeln, Paprika, Sellerie und Knoblauch andünsten und bei mittlerer Hitze 5 Minuten braten.
- In einem großen Topf die Hühnerbouillon zum Kochen bringen.
- Fleisch, gebratenes Gemüse, Tomaten, Tomatensoße und Zucker dazugeben.
- Bei geschlossenem Deckel etwa 45 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen, gelegentlich umrühren.
- Mit Tabascosoße, Bourbon Whiskey und Salz abschmecken.

Anrichten:

- Vor dem Servieren Petersilie und Lauchzwiebeln einrühren. Die kreolische Soße in tiefen Tellern auf Reis servieren.

Et voilà **Bon Appétit!**