

## Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2020

Rezept BeO Jazz Sendung vom 3. Februar 2020

---

### **Jimmie Noone's Kaninchenragout mit Pflaumen**

Das BeO Jazz Rezept von Jimmie Noone ist ein altes Chicago Rezept von Anfang der 40er Jahre, als wegen dem 2. Weltkrieg das Rindfleisch knapp wurde und die Leute aus dem Mittelstand Kaninchen anstelle von Steaks assen. So auch Jimmie Noone.

Hier das mundige Chicago Rezept Jimmie Noone's Kaninchenragout mit Pflaumen.



#### **Zutaten:**

- 1 kg Kaninchen in faustgrosse Stücke geschnitten
- 4 EL Mehl,
- 1 TL Provençal-Kräuter,
- ½ TL Salz, ½ TL Pfeffer,
- 2 EL Butter, 2 EL Öl
- 100 G Speck in Würfel geschnitten, 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 1 Zwiebel in Streifen geschnitten
- 2 Karotten vierteln und in fingerlange Stäbchen schneiden
- 1 Selleriestange in kleine Stücke geschnitten
- 3 dl Rotwein, 2 dl Hühnerbouillon, 1 EL Weinessig
- 1 Kräutestrauss mit Thymian, Rosmarin und Salbei, 1 Lorbeerblatt, gespickt mit 1 Gewürznelke
- 250 Gr. entsteinte, getrocknete Pflaumen, am Vortag in 1 dl Bourbon Whisky einlegen.
- Fein geschnittene Petersilie zum garnieren

#### **Zubereitung:**

- Die Hälfte des Mehls mit Salz, Pfeffer und den Provençal-Kräutern mischen und in einen Plastiksack geben. Die Kaninchenstücke trocken reiben und einzeln im Plastiksack mit der Mehl-Gewürzmischung marinieren (schütteln)
- Das Öl und die Butter in einem grossen Schmortopf erhitzen und darin die marinierten Fleischstücke, eventuell unter zwei Malen, bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen.
- Den Speck, die Zwiebeln und dann das Gemüse je fünf Minuten anbraten.
- Die Kaninchenstücke zurück in den Schmortopf geben, die restlichen 2 EL Mehl darüber streuen und unter gelegentlichem Umrühren weitere 3-4 Minuten braten.
- Die Bouillon und den Wein in kleinen Mengen dazu giessen. Dann Essig, Knoblauch und den Kräuterstrauss dazu geben und das Ganze auf kleinem Feuer für 1 ¼ Stunden mit zugedektem Schmortopf köcheln. Gelegentlich umrühren.
- Die Pflaumen und den Whisky dazu geben und wenn nötig etwas Wasser nachgiessen. Etwa 5 Minuten weiter köcheln bis das Fleisch gar ist
- Die Flüssigkeit vom Fleisch, dem Gemüse und den Pflaumen in eine Sauciere absieben, aufkochen und wenn notwendig noch mit etwas Mehlbutter eindicken. Wer's mag kann die Sauce noch mit 1 - 2 dl Rahm verfeinern. Die Sauce zurück zum Fleisch geben und das Ganze vor dem Servieren wieder zum Kochen bringen.

Dazu passen Erbsen, Rübli breite Nudeln oder Kartoffelstock.

Et voilà **Bon Appétit!**