

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2019

Rezept Sendung Radio BeO vom 2. Dezember 2019

Red Beans and Rice à la Louis Armstrong

New Orleans ist nicht nur bekannt Geburtsstadt von Louis Armstrong, sondern auch berühmt für seine ausgezeichnete kreolische Küche. Die Spezialitäten reichen von Muffaletta Sandwiches bis zu Austern nach Rockefellerart, kreolische Gerichte wie Jambalaya und Gumbo oder „Red beans and Rice“ Dieses Lieblingsgericht von good old Satchmo, wird in jeder New Orleans-Küche seit jeher traditionsgemäss jeden Montag Abend gekocht und für Louis Armstrong bedeutete dieses Gericht sein ganzes Leben lang Heimat! Die persönlichen Briefe an seine Freunde und Bekannten unterschrieb er mit



*"Red beans and ricely yours,
Satchmo".*

Rezept: Louis Armstrong's Red Beans and Rice



Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2019

Zutaten: Für 4 Personen

- 750 gr magere Schweinehaxe,
 - 500 gr. Chorizo oder Schweinebratwurst,
 - 1 Zwiebel
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 Bund Frühlingszwiebeln
 - 1 gelbe Paprikaschoten
 - 3 Stangen Staudensellerie
 - Gemüse fein gehackt:
 - 2 kl. Dosen rote Bohnen oder Kidneybohnen, abgetropft sollte dies 500g geben
 - 1 kl. Dose ganze Tomaten, Tomaten würfeln, Dosenflüssigkeit zurückbehalten
 - 4 EL Öl
 - 2 Lorbeerblätter gespickt mit je einer Gewürznelke
 - Je 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer, Thymian, Kreuzkümmel,
 - Tabasco Sauce
 - 1 TL Paprikapulver
 - 1 TL Essig,
 - Wasser nach Bedarf
-
- 300 g festkochender Reis

Zubereitung:

- Schweinehaxen mit Salz und Pfeffer leicht würzen und mit den Schweinswürsten ca. 10 Minuten braten bis alles gar ist.
- Fleisch herausnehmen Haxen vom Knochen lösen und mit der Wurst in Stücke schneiden.
- Gemüse Zwiebeln und Zwiebeln in Öl 5 Minuten andünsten.
- Gewürze und die feingehackten Tomaten mit Dosenflüssigkeit dazugeben, und je nach Lust alles etwa 20 Minuten lang weich dünsten. Je nach Geschmack mehr oder weniger pikant abschmecken. Gemüse sollte während dem Garprozess mit Flüssigkeit bedeckt sein
- ¼ der Bohnen in einer Pfanne mit Gabel zerstampfen, 2 EL Butter dazugeben und bei mittlerer Hitze leicht andünsten.
- Das angehängelte Gemüse, die restlichen Bohnen und das Fleisch dazu geben und weiter 10 Minuten köcheln. Wenn nötig etwas Flüssigkeit dazu geben.
- Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und Flüssigkeit wenn nötig mit etwas Mehlbutter eindicken. Mein Geheimtyp, noch etwas Portwein dazugeben.
- Das Reis während dem Garprozess des Gemüses separat kochen.
- Zusammen mit Maisbrot servieren

Et voilà,

Bon Apétit!