

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2021 Rezept Jim Cullum, pdfRezept BeO Jazz Sendung vom 1. März 2021

Jim Cullum's San Antonio Texas Chili

Wenn auch die Ursprünge des Chilis unklar sind, kann mit Sicherheit gesagt werden, dass sich Texas sehr schnell zum Mittelpunkt der Chilikultur entwickelte. Das einfache und billige Gericht, welches leicht mit Zutaten, die überall vorhanden waren, gekocht werden konnte, gewann Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts immer mehr an Popularität und nahm schnell einen festen Platz in der kulinarischen Kultur des Bundesstaates ein.



Chili con Carne aus Schweinehack, Rindfleisch, Chilis, Bohnen und Tomaten (garniert mit Tortilla-Chips)

Ein Ort in Texas taucht immer wieder in den Erzählungen um Chili con Carne auf: **San Antonio**, um 1880 eine durch Militär, Eisenbahn und Rinderzucht geprägte Stadt, deren Einwohner, Besucher und Durchreisende auf eine schnelle, günstige Mahlzeit angewiesen waren.

Heute ist San Antonio eine der bekanntesten Touristen- und Kongressstadt von Amerika und am Riverwalk, der Flaniermeile reiht sich ein Restaurant an das andere. Und überall rühmt man sich, das beste San Antonio Chili Essen anzubieten. So auch im Restaurant und Jazzlokal von Jim Cullum, „The Landing“. Ja hier wird nicht nur traditional Jazz vom Feinsten gespielt sondern auch eines der besten Texaner Chilis serviert.

Und hier das Rezept **Jim Cullum's San Antonio Chili**

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2021

Zutaten:

Für 8 Personen:

- 1kg Rindshuft und 500 g Schweinehals in kleine Würfel geschnitten
- 4 El Mehl zum Bestäuben der Fleischstücke
- 3 El Schweinefett
- 6 dl Rindsbouillon
- 1 Tasse Zwiebeln grob gehackt.
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 grüne Peperoni fein gehackt
- 300 g geschälte Tomaten aus der Dose
- 500 g Pinto Bohnen aus der Dose
- 2 Jalapenos oder Pfefferschoten mild, ohne Kernen, gehackt
- 1 ½ El Chili Pulver
- ½ Tl Oregano
- ½ Tl Cumina, Kreuzkümmel Pulver
- 1 Tl Zucker
- Salz. und 1 Tl schwarzer Pfeffer, zerstampft zum abschmecken

Zubereitung

In einem grossen eisernen Bratopf das mit dem Mehl bestäubten Rind- und Schweinefleisch im Schweinefett unter ständigem Rühren gut anbraten. Dann die klein geschnittenen Zwiebeln und Knoblauchzehen hinzufügen und bei mittlerer Hitze weiter braten bis die Zwiebeln goldgelb sind.

Mit Bouillon aufgießen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

restliches Gemüse und die Gewürze zum Fleisch zugeben. und für ca. 1 ½ Stunden weiter köcheln lassen. Bei zu wenig Flüssigkeit wird mit Bier nachgefüllt.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In Texas serviert man dazu Mais Brot.

Et voilà **Bon Appétit!**

Im Hintergrund spiilt Euch der Antonio Carlos Jobim d's Stück „**Agua de Beber**“. Wasse zum Trinke.

Ds Rezäpt wo ig öich hüt tue bekannt gä isch chunt us Ipanema, em Stadtteil vo Brasilie vo der Antonio Carlos Jobim gläbt u musiziert het. Es isch:

Feijoada Brasileira **Brasilianischer schwarzer Bohneneintopf**

E FeiJoada Brasilianisches Nationalgericht schlechthin ist jedoch die populäre **feijoada**, ein Eintopf aus recht fetten Fleisch- und Wurstsorten sowie Speck und Bohnen. Im Südosten sind Bohnen aller Art und Farbe sehr beliebt.

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2021



Zutaten:

Für sechs Personen

600 g , brasilianische schwarze Bohnen, Feijão Preto 1a COMBRASIL
Es können auch Wachtel- oder Berlotti-Bohnen sein

$\frac{3}{4}$ Liter Wasser

400 g Schweinehals roh

300 geräuchertes Schweinefleisch (Rippli), geräuchert

200 g Speck, durchwachsener geräuchert

2 Paar Schweinwürste geräuchert

Alles Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden

1 große Zwiebel fein gehackt

2 Knoblauchzehen

1 Bund Korianderblätter

alles fein gehackt

3 Lorbeerblätter

1 Prise Cumin, (gemahlener Kreuzkümmel)

Olivenöl

Salz und Pfeffer Petersilie

Petersilie

Drei Bananen halbiert und paniert.

Zubereitung

- Die Bohnen verlesen, waschen und über Nacht einweichen. Etwa $\frac{3}{4}$ Liter Wasser.
- Am nächsten Tag die Bohnen abgießen, das Einweichwasser auffangen, zum Kochen bringen und darin die Rippli- und Schweinwurst-Stücke 30 Minuten auf kleinem Feuer köcheln.
- Die Zwiebel, den Knoblauch und in einem großen Topf (Bräter) mit Olivenöl anbraten. Wenn sie leicht goldig sind, Lorbeerblätter, die fein gehackten Korianderblätter und alle Fleisch- und Wurststücke dazu geben und leicht anbraten.

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2021

- Den Bräter mit dem noch heissen Wasser auffüllen, die Bohnen dazu geben und alles etwa 60 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
- Wenn die Bohnen schon leicht weich sind, 2-3 Kellen Bohnen mit etwas Kochsud aus dem Topf entnehmen und in einem separaten Gefäß zerdrücken. Dann alles wieder in den Topf geben, so wird die Feijoada etwas sämiger. Sie sollte nicht zu dünnflüssig sein.
- Die panierten Bananenhälften kurz in etwas Butter anbraten.
- Den Eintopf mit den Gewürzen abschmecken und mit Reis servieren.
- Feijoada ist das traditionelle Samstagsgericht in Rio de Janeiro. Serviert wird es üblicherweise mit weißem Reis und Grünkohl.. Dazu kann die Feijoada auf dem Teller mit der Bananenhälfte, Maniokmehl (farinha de mandioca) und/oder einer pikanten Sauce (pimenta Malagueta) verfeinert werden. Die hier beschriebene Version entspricht einer echten Feijoada, die natürlich in jedem Haus durch einige kleine geschmackliche Vorlieben variiert.

Bon Appetit!