

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2021

Rezept BeO Jazz Sendung vom 5. April 2021

Antonio Carlos Jobim's Feijoada Brasileira **Brasilianischer schwarzer Bohneneintopf**

Dieses Rezept stammt aus Ipanema, einem Stadtteil und dem berühmten Strand von Rio de Janeiro, Brasilien.

Eine Feijoada ein Eintopf aus recht fetten Fleisch- und Wurstsorten sowie Speck und Bohnen. Sie gilt in Brasilien als Nationalgericht schlechthin und wurde von Sklaven erfunden. Diese haben die Reste von Schweine- und Rindfleisch wie Ohren, Füße, Schwänze verwendet und sie mit schwarzen Bohnen zu einem Eintopf gekocht. Bei der armen Bevölkerung kommen nur der Reis, die Bohnen und, soweit vorhanden, *Carne seca* oder *Carne de sol*, stark gesalzenes und getrocknetes Rindfleisch, auf den Tisch.



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 Schweinewürste 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)
- Oliveöl
- Salz und Pfeffer Petersilie
- Petersilie
- Drei Bananen halbiert und paniert.

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2021

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 Schweinswurst-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.
- 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!