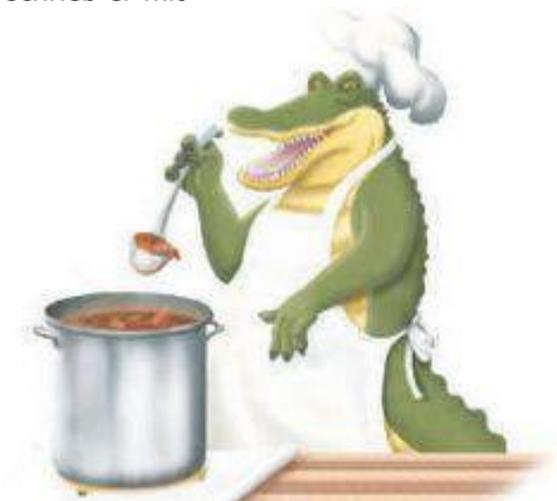


Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2024

Rezept Sendung Radio BeO vom 4. November 2024

Red Beans and Rice à la Louis Armstrong

New Orleans ist nicht nur die Geburtsstadt von Louis Armstrong, sondern auch berühmt für seine ausgezeichnete kreolische Küche. Die Spezialitäten reichen von Muffuletta-Sandwiches über Austern nach Rockefeller-Art bis zu kreolischen Gerichten wie Jambalaya, Gumbo oder "Red Beans and Rice". Dieses Lieblingsgericht von "Good Old Satchmo" wird in jeder New-Orleans-Küche seit jeher traditionell jeden Montagabend zubereitet und bedeutete für Louis Armstrong ein Leben lang Heimat! Seine Briefe an Freunde und Bekannte 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 2024

Zutaten: Für 4 Personen

- 750 gr magere Schweinshaxe,
- 500 gr Chorizo oder Schweinsbratwurst
- Gemüse fein gehackt:
 - 1 Zwiebel
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 Bund Frühlingszwiebeln
 - 1 gelbe Paprikaschote
 - 3 Stangen Staudensellerie
 - 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:

- Schweinshaxen 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 10 Minuten weiter köcheln lassen. Wenn nötig etwas Flüssigkeit dazu geben.
- Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn nötig Flüssigkeit mit etwas Mehlbutter eindicken. Mein Geheimtyp, noch etwas Portwein dazugeben.
- Den Reis während dem Garprozess des Gemüses separat kochen.
- Zusammen mit Maisbrot servieren

Et voilà,

Bon Apétit!