Als im Kreise der Mitesser mal wieder der Wunsch nach Spaghettibolognese auftauchte, erinnerte sich Ihr ergebener Chefkoch daran, dass der deutsche Jamie-Oliver-Imitator, Tim Mälzer, irgendwo mal erzählt hat, er sei bolognese-süchtig gewesen und hab gelegentlich schon zum Frühstück Pasta plus Bolo verzehrt. Außerdem erwähnte der „Küchenbulle“, dass eine derartige Nudelsoße mit Hackfleisch in Italien beinahe unbekannt sei und schon gar nicht auf Spaghetti gehöre. Ähnliches hatte vor vielen Jahren auch schon Jamie Oliver verlautbaren lassen, der bekanntlich einen entscheidenden Teil seiner Kochausbildung in Italien bezogen hat. Beide beteuerten, dass nur das Ragù alla Bolognese die wahre und echte Bolo sei. Jamie hatte das Prinzip einst mit einer 12-Stunden-Kaninchen-Bolo präsentiert, und Tim Mälzer hat auch ein entsprechendes Rezept im Ausschank. Die grundsätzliche Idee ist – bezogen auf das, was Deutsche unter einer Bolo verstehen – das Hack durch geschmortes Fleisch zu ersetzen. Und das habe ich dieser Tage endlich mal ausprobiert – inspiriert von zwei Köchen, die mich immer sehr inspiriert haben und immer noch inspierien.

Ausgangspunkt sind eine Beinscheibe und ein Stück Schweinenacken. Tim gibt noch Lammschulter dazu, aber darauf habe ich verzichtet. Reden wir über die Mengen. Ein Ragù dieser Art zu bereiten, lohnt sich nur, wenn der Schmorpott anfangs ordentlich voll ist. Was übrig bleibt, sollte etwas übrigbleiben, lässt sich wudnerbar einfrieren und auf Vorrat legen. In meinem ovalen Le-Creuset-Bräter geht das mit jeweils ungefähr 400 Gramm Rind und Schwein. Ansonsten brauchst du das Übliche, was sonst auch in einer Bolo vorkommt: Zwiebel, Knoblauch, Möhre, Sellerie (Ich weiß, ich weiß, das mögen viele nicht…), Tomatenmark, stückige Tomaten, Weißwein, Brühe, Lorbeerblätter. Die Idee ist, zunächst das Fleisch anzubraten, dann den Süd zu erzeugen, um das Fleisch anschließend in mindestens(!) drei Stunden so zu garen, dass du es in der Soße mit dem Löffel zerteilen kannst. Und so geht’s:

Zum Mis en place gehört es, zuerst eine mittelgroße Zwiebel zu würfeln und zwei Knoblauchzehen in feine Scheibchen zu zerlegen. Außerdem musst du eine mittelgroße Möhre schälen und würfeln sowie ein etwa gleichgroßes Stück Sellerieknolle in Stückchen zu zerlegen. Nachdem du die beiden Fleischstücke abgewaschen hast, schneidest du das Rindfleisch vom Knochen, parierst es ein bisschen und machst mittelgroße Würfel daraus. Beim Schweinenacken solltest du die größeren Fettenden und dickeren Knorpel vor dem Würfeln entfernen. Dann gib drei, vier Teelöffel Mehl in eine Schüssel und vermisch es mit einem Teelöffel Salz, sieben, acht Umdrehungen der Schwarzpfeffermühle und zwei

Teelöffeln mildem Paprikapulver. Bereite einen halben Liter Rinderbrühe (entweder selbstgemachte oder Brühwürfel bzw. -pulver in Bioqualität) vor, öffne den Wein, die Dose mit den Tomaten und – falls du Mark im Döschen verwendest, auch diese.

Erhitze einen ordentlichen Schuss Olivenöl im Bräter; eher auf Stufe 5 am E-Herd als 7 oder 8. Misch das Fleisch mit dem Mehl und leg dann die Würfel einzeln ins Öl; klopf vorher überschüssiges Mehl ab. Bräune das Fleisch von allen Seiten gleichmäßig und nicht zu stark an. Das dauert maximal fünf Minuten. Nimm das Fleisch raus und stell es beiseite. Gib ein bisschen Öl nach und schwitze die Zwiebeln auf geringer Hitze an bis sie glasig sind. Gib dann den Knoblauch hinzu und lass den zwei, drei Minuten mit schwitzen. Dreh die Hitze höher und brate Möhren- und Selleriewürfel für weitere drei, vier Minuten an. Dabei ständig rühren. Nun rührst du das Tomatenmark hinein und röstest es mit an. Dabei die Platte auf volle Hitze hochdrehen. Nach ungefähr einer Minute löschst du das Zeug mit einem guten Schuss Weißwein ab – die Flüssigkeit sollte den Ansatz gerade so bedecken. Lass den Wein etwa eine Minute einkochen und dreh die Platte runter auf Stufe 1. Gib die Tomatenstückchen hinzu unmd rühr alles gut durch. Nun wirfst du das Fleisch hinein und gießt etwa zwei Drittel der Brühe an. Dazu zwei, drei Lorbeerblätter. Deckel drauf und köcheln kassen. Nach einer Stunde und dann alle halbe Stunde solltest du den Deckel lüften und bei Bedarf ein wenig Brühe nachgießen, damit das Ragù nicht ansetzt. Bei jedem Öffnen des Deckels rührst du alles gut durch.

Je nach Qualität des Fleisches und Größe der Würfel werden Rind und Schwein nach drei Stunden so durch sein, dass die die Würfel mit dem Löffel einfach in Bröckchen zerlegen kannst. Geht das nicht, musst du die Sache weiterköcheln lassen. Hast du den Punkt aber erreicht und das Fleisch in der Soße zerkleinert, hast du, was du wolltest: Ein echtes Ragù alla Bolognese. Das ist erheblich angedickt und extrem aromatisch. Jetzt geht’s ans Abwürzen, wobei im Prinzip nur Salz und Pfeffer nötig sein dürften. Die Gesamtsäure regulierst du mit ein, zwei Teelöffeln Zucker. Übrigens: Von den Ausgangsmengen an Fleisch, Gemüse und Brühe wird deutlich weniger als die Hälfte übrig sein. Das Ragout mit den angegebenen Mengen im ovalen Schmortopf reicht so für fünf, sechs Portionen. Übrigens: Traditionell gehören eher kurze Nudeln zu dieser Bolo und eher keine Spaghetti, Linguine etc.

Zwei Varianten sind empfehlenswert: Als Basis durchwachsenen Räucherspeck oder Panchetta in größeren Brocken mit anbraten und zum Abschmecken einen Hauch allerbesten

roten Balsamico-Essig beigeben. Und natürlich gehört geriebener Hartkäse auf das RagÚ alla Bolognese.

Zutatenliste:
1 Beinscheibe vom Rind mit ungefähr 500 Gramm Rohgewicht
1 Stück Schweinenacken von ca. 400 Gramm
1 mitelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 mittelgroße Möhre
1 Stück Knollensellerie
1 Döschen Tomatenmark
1 Dose Tomatenstückchen
1 gutes Glase trockener Weißwein (z.B. Orvieto)
500 ml heiße Rinderbrühe
2 – 3 Lorbeerblätter
Salz
scharzer Pfeffer aus der Mühle
Zucker