

Spaghetti a la Botze

Das Rezept müsste für 4 starke Esser reichen!

Zutaten:

- Brauchbares Olivenöl
- 500gr gemischtes Hackfleisch
- 1 mittlere Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Paprika (egal welche Farbe, nur nicht grün!!)
- 1 Karotte
- Etwas Mehl
- 1 große Dose ganze Tomaten (Ich glaub 800gr oder so)
- Pfeffer und Salz und eventuell Fleischbrühenpulver
- Tomatenmark
- Mildes Paprikapulver
- Eventuell etwas Chili
- 2 frische Tomaten
- Und natürlich viel frische Kräuter (Thymian, Petersilie, Basilikum...)
- 500gr Spaghetti

Also: Erst mal schnipfelt ihr die Zwiebel und das Gemüse (aber nicht die Tomaten) in akkurate Würfel mit ca. 3mm Kantenlänge und dann noch den Knoblauch in gaaanz kleine Würfelchen.

In der Zwischenzeit könnt ihr schon mal einen breiten Topf auf den volle Kanne eingeschalteten Herd stellen. Jetzt einen guten Schluck Olivenöl rein – also der Boden darf schon gut bedeckt sein – und wenns richtig heiß ist werft ihr das Hackfleisch rein. Jetzt stochert ihr wie blöd mit dem Kochlöffel darauf rum, dass es in seine Bestandteile zerfällt und nicht zu einem Hackbraten wird. Wenn es dann ordentlich gebraten ist (es sollte aber noch nicht braun sein) werft ihr die Zwiebeln und den Knoblauch rein. Wieder schön drin rumstochern und dann die Gemüsewürfel auch noch dazu geben. (da könnt ihr auch noch andere Gemüse nehmen. Super ist z.B. noch Staudensellerie oder Wurzelpetersilie. Aber bloß keine Zucchini, weil es sonst nicht mehr nach Botze Art ist! Und natürlich muss der Hackfleischanteil deutlich über dem Gemüseanteil liegen!)

Wenn dann alles schön angebraten ist (darf aber immer noch nicht wirklich braun sein) stäubt ihr es mit einem knapp gehäuften Esslöffel Mehl ab (das gibt dem ganzen ein klein wenig Bindung, sodass die Soße viel besser an den Nudeln haftet), rührt noch mal um und löscht es mit den Dosentomaten und dem Schluck Wasser, mit dem ihr die Dose noch ausgespült habt, ab. Gleich den Herd runterschalten und die Tomaten mit dem Kochlöffel ein wenig zerhacken. Dann mit einer ordentlichen Priese Salz und grob gemahlenem Pfeffer würzen. Falls ihr es schärfer wollt kann auch etwas Chili dazu.

Jetzt sollte das Ganze erst mal aufkochen. Solange könnt ihr die Kräuter schneiden (Aber bitte nicht zu fein) und die Tomaten würfeln. Den Thymian und die fein geschnittenen Stiele von der Petersilie könnt ihr gleich in die Soße schmeißen, der Rest kommt erst ganz am Schluss rein. Falls euch zu diesem Zeitpunkt irgendwas an der Konsistenz und Farbe der Bolognese

nicht passt, bekommt ihr das mit dem Tomatenmark und dem Paprikapulver in den Griff. (Ich nehm von beidem immer reichlich!)

Weil die Soße immer besser wird je, länger sie vor sich hin köchelt, stellt ihr erst jetzt den Topf für die Nudeln auf den Herd und kocht darin die Spaghetti schön „al Dente“

Ungefähr 3 Minuten vor die Spaghetti soweit sind kommen die restlichen Kräuter und die Tomatenwürfel in die Soße. Dann schmeckt ihr noch mal mit Pfeffer und Salz ab. Falls ihr beim finalen Probieren denk: „Hm, irgendwas fehlt noch, ist irgendwie noch ein bisschen fad“, dann schlägt jetzt die Stunde des Fleischbrühenpulvers. Einfach einen Teelöffel voll rein und alles wird Gut! (Dürfte aber eigentlich nicht notwendig sein.) Sollte die Bolognese jetzt doch ein wenig zu dick sein, einfach mit etwas Nudelwasser verdünnen.

Nun noch die Nudeln abseihen und alles an den Tisch tragen.
Natürlich gehört dann noch eine ordentliche Portion Parmesan auf den Teller oben drauf!
(Wobei ich ja am liebsten eine Mischung aus Parmesan und Emmentaler mag)

Und natürlich kann man, wenn man will, die Soße auch mit Spätzle genießen!!!

So jetzt lasst es euch schmecken!!