



Die Busecca ist ein gehaltvolles Gericht mit einem dezenten Kuttelaroma und einer leichten Weinsäure. (Zürich, 2/2015)

BUSECCA

Kutteln vom Rind und Saubohnen in würziger Ochenschwanzbrühe

Die *Busecca*, auch *Trippa alla milanese* oder *Trippa in umido* genannt, kennt verschiedene Erscheinungsformen. Mal wird sie als Suppe aufgetischt, mal stärker eingekocht als Eintopf gereicht. Auf jeden Fall handelt es sich um eine berühmte und altehrwürdige Speise der lombardischen Küche. Pellegrino Artusi (*La Scienza in cucina*. Firenze, 2010. Kapitel *Umidi*) gibt zwar kein Rezept dafür wieder, lobt aber die Köche von Mailand, sie hätten einen Weg gefunden, die Kutteln zart und leicht zu machen.

Es kursieren ganz verschiedene Rezepte, ich habe mich von einer *Trippa alla milanese* inspirieren lassen, wie sie die *Osteria dei Peccatori* in Gallarate serviert – ein stimmungsvolles Lokal am Corso Colombo, wo man auch schöne Dinge wie Risotto mit Schnecken essen kann, Eselragout oder ein altes Rezept mit kleingeschnittenem Rindfleisch in Rotwein, das den Namen *Brüscitt bustocchi* trägt.

Meine Busecca ist eine gelatinöse, fast schon klebrige Suppe mit einem dezenten Kuttelaroma. Sie schmeckt erdig und hat eine leichte Weinsäure. Der Salbei steuert eine feine, ätherische Würze bei. Die Bohnen haben noch etwas Biss und kontrastieren so die schlabbrige

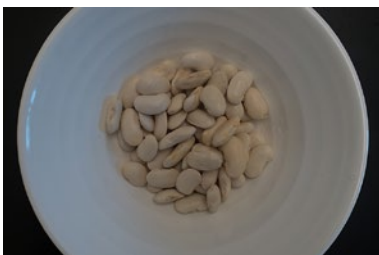


Sonntagsbraten | «Die Kirche ist aus. Die meisten Frauen sind offenbar nach Hause geeilt, dem Sonntagsbraten den letzten Schliff zu geben. Die Männer bilden Gruppen auf dem Kopfsteinpflaster, Einzelne sind in ihre Zeitung vertieft, studieren die jüngsten Skandale in der *Republica* oder den besten Kick in der rosaroten *Gazzetta dello sport*. Alle nehmen sich mit völliger...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 22. Februar 2015.



In der schönen *Osteria dei Peccatori* in Gallarate wird die *Trippa alla milanese* mit nicht allzuviel Flüssigkeit, also eher als ein feuchtes Ragout serviert – und leider ohne **Ochenschwanz**. (2/2015)



Die Saubohnen heißen auf Italienisch *Fagioli di Spagna*. Die großen Samen müssen einige Stunden eingeweicht und dann relativ lange gekocht werden. In der Suppe mit den Kutteln und dem Ochenschwanz brauchen sie sogar noch etwas länger als wenn sie einfach in Wasser garen würden.

Es werden unter verschiedenem Namen viele ähnliche Bohnen verkauft. Manche haben eine ledrige Haut, die man nach dem Einweichen mit Hilfe eines Messers oder der Fingernägel abziehen muss. Das artet dann schnell in viel knifflige Arbeit aus. Ich kaufe oft Bohnen, die in deutschen Biogeschäften Namen wie *Weißer Jumbo-Bohnen* tragen, in französischen Läden heißen sie nach der Stadt in der Picardie oft *Haricots de Soissons*.

Konsistenz der Kutteln. Das Fleisch vom Ochenschwanz ist zart und feucht. Die Suppe hat etwas Reines, was auch damit zusammenhängt, dass ich auf die Zugabe von Knoblauch, Olivenöl, Pfeffer und Chili verzichte, die heute fast reflexartig in jedes italienische Gericht wandern (ebenso auf Tomaten, siehe weiter unten). Man sollte auch der Versuchung widerstehen, die Suppe mit Zitrone abzuschmecken: Sie verliert dabei viel Charakter und wird etwas banal. Meiner Meinung nach braucht es auch keinen Parmesan dazu, obwohl in den meisten Rezepten Dinge zu lesen sind wie «ausgiebig mit Parmesan bestreuen». Parmesan steuert ja nicht nur Salz und sein spezielles Käsearoma bei, sondern verleiht einer Suppe auch mehr Körper. Hat man die Kutteln mit einer gewöhnlichen Brühe gekocht, dann kann sie eine solche Hilfe durchaus nötig haben. Das hier vorgestellte Rezept aber führt zu einer Suppe, die solcher Unterstützung nicht bedarf.

Die drei Protagonisten dieses Rezepts sind Kutteln, Saubohnen und Brühe. Diesen drei Zutaten ist gemein, dass sie mehrere Stunden lang gekocht werden müssen. Am längsten natürlich die Kutteln, theoretisch zumindest, denn heute werden sie meist in mehr oder weniger stark vorgegartener Form verkauft und brauchen durchschnittlich «nur» noch etwa zwei Stunden auf dem Herd. Die Saubohnen heißen in Italien *Fagioli di Spagna* und gehören zu den mächtigsten Samen am Hülsefrüchte-Himmel. Nach einer Einweichzeit von zwölf Stunden müssen sie weitere eineinhalb Stunden gekocht werden. Bei

der Brühe hängt die Kochzeit von der Art des Fleisches ab, das man verwendet. Dem Kochbuch *La cucina de Milan* von Martino Vaona (Milani, 1988. S. 10) folgend (oder vielleicht auch, es leicht missverstehend) koche ich die Brühe aus Ochenschwanz. Dieser muss, zumindest wenn man das Fleisch ebenfalls essen will, etwa vier Stunden lang gesotten werden. Das sind sehr unterschiedliche Kochzeiten, was die Sache ein wenig kompliziert.

Natürlich kann man es sich auch einfach machen und die Busecca mit industrieller Fleischbrühe und Bohnen aus der Dose kochen. Doch das Einfache ist nicht immer das Bessere und schon gar nicht das Vergnüglichere. Ich habe mich ja auch von einer Busecca in einem Slow Food Lokal inspirieren lassen und darf annehmen, dass auch dessen Köche nicht unbedingt den Weg des geringsten Widerstands gewählt haben.

Sollten man sich für den schmähligen Weg von Maggi-Würfel und Dosenbohnen entscheiden, dann sollte man die Hülsenfrüchte erst gegen Ende der Kochzeit zum Fleisch geben, denn sie werden meist in fertig gegartem Zustand verkauft. Viele Rezepte kochen die Bohnen separat und geben sie erst kurz vor Ende der Kochzeit zu den Kutteln. Auch das scheint mir wenig attraktiv, wachsen die Aromen doch durch das gemeinsame Kochen in einem Topf erst richtig zusammen. Mit was für einer Brühe die Kuttelsuppe im *Peccatori* zubereitet wird, weiß ich nicht. Die Busecca kommt jedenfalls ohne Ochenschlepp auf den Tisch. Ich nehme mir aber die Freiheit, sie mit dem schönen Knochen zu servieren – denn dessen Fleisch schmeckt ausgezeichnet und der Schwanz gibt dem Eintopf visuell ein wenig Struktur.

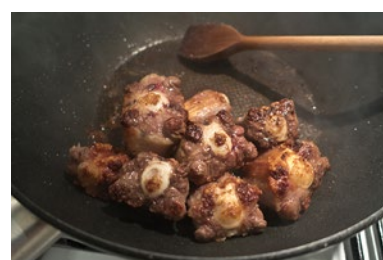
Im Unterschied zu den meisten Busecca-Rezepten koche ich die Kutteln ganz ohne Tomaten. Hierfür habe ich drei Gründe: Erstens schienen mir auch die Kutteln im *Peccatori* ohne Tomate zubereitet. Zweitens handelt es sich um ein sehr altes Rezept, das bestimmt bis in die Zeit vor Ankunft der Tomate zurückreicht. Und drittens gibt es schon viel zu viele Rezepte, die Kutteln mit Tomaten anrühren.

Das Rezept braucht ein wenig Vorbereitung und einige Zeit auf dem Herd, ist aber im Grunde sehr einfach zu bereiten. Schwieriger dürfte es je nach Wohnort sein, sich die Zutaten zu besorgen. In der Schweiz kann man bei der *Migros* sein Glück versuchen, eventuell auch bei *Coop*. Sicher können auch die meisten Metzger die Zutaten auf Bestellung organisieren – egal ob man ihnen nun vertraut oder nicht.

In italienischen Kochbüchern liest man gelegentlich, die *Trippa alla milanese* werde mit Kutteln vom Kalb zubereitet – ganz im Unterschied zu Kuttelgerichten aus dem Süden, die mit Rinderkutteln zubereitet würden. Ob es sich dabei um mehr handelt als um eine kleine Stichelei des feinsinnigen Nordens gegen den barbarischen Süden, braucht hier nicht zu beschäftigen: In der Schweiz darf man sich glücklich schätzen, wenn man überhaupt Kutteln bekommt – ob sie von einem Jungtier stammen oder von einer alten Kuh, wissen wohl nur die Fleischer.



Vor allem für die Präsentation der Suppe ist es hübscher, wenn die Ochenschwanzstücke eher klein sind. Kleine Stücke haben allerdings auch eine etwas kürzere Kochzeit, das Fleisch fällt je nachdem ganz vom Knochen und es kann sogar sein, dass sich die Bandscheiben von den Wirbeln lösen.



Der Ochenschwanz wird kräftig angebraten und kocht dann die ersten zwei Stunden in einem nicht völlig geschlossenen Topf. Die Flüssigkeit sollte leicht brodeln, aber nicht heftig sieden – und wird so auf ein gutes Viertel des ursprünglichen Volumens reduziert.



Die Busecca zu Beginn der Kochzeit (oben) und nach zwei Stunden. Topf und Deckel müssen so beschaffen sein, dass die Suppe fast ohne Flüssigkeitsverlust brodeln kann, es sollten auf jeden Fall nicht mehr als 10% verdampfen.

FÜR 4 PERSONEN

- 100 g Saubohnen, getrocknet
- 1 EL Butterschmalz für das Anbraten des Fleisches
- 400 g Ochenschwanz, nach Möglichkeit in wenigstens vier etwa gleich großen, also nicht zu mächtigen Stücken
- 2 TL Salz für das Bestreuen des Ochenschwanzes
- ½ L Weißwein für den Ochenschwanzsud
- 1½ L Wasser
- 1 Zwiebel mit Schale, gespickt mit 2 Lorbeerblättern und vier Gewürznelken
- ½ L Wasser
- 15 g Butter für das Soffritto
- 50 g Pancetta (Speck) in dünnen Scheiben, halbiert und in Streifen geschnitten – wer es etwas magerer mag, verwendet Coppa
- 1 Zwiebel (100 g), fein gehackt
- 2 Selleriestangen (100 g), der Länge nach halbiert, in feinen Scheiben
- 1 Karotte (100g), geschält, der Länge nach halbiert, in 4 mm dicken Stücken
- 20 Salbeiblätter
- ½ L Weißwein für das Ablöschen des Soffritto
- 600 g Kutteln vom Rind, vorgegart, in Streifen
- 2 TL Salz für die Suppe
- Etwas Salz zum Abschmecken
- Etwas Parmesan, optional



Der Ochenschwanz sondert enorm viel Gelatine ab und auch die Kutteln tragen ihren Teil zum kollagenreichen Endergebnis bei. Das zeigt sich vor allem eindrücklich, wenn die Suppe einmal erkaltet ist: Man kann den Topf dann senkrecht stellen, die Suppenmasse bewegt sich nicht. Auch für die Busecca gilt natürlich wie für alle Schmorgereichte, dass sie nach einer gewissen Ruhezeit wieder aufgewärmt noch besser schmeckt als frisch gekocht. (Zürich, 2/2015)

Zubereitung (Einweichzeit 12 Stunden, Kochzeit 4 Stunden)

- 1 | Bohnen abspülen, in eine Schüssel geben und mit ½ Liter kochendem Wasser übergießen. 12 Stunden quellen lassen.
- 2 | Schmalz in einem Schmortopf oder in einer großen Bratpfanne erhitzen, die wenigstens 2 Liter Flüssigkeit fassen kann. Ochenschwanz mit Salz bestreuen und auf allen Seiten gut anbraten, etwa 10 Minuten insgesamt.
- 3 | Weißwein und 1½ Liter Wasser angießen, Satz vom Boden loskratzen, die gespickte Zwiebel begeben. Aufkochen lassen, Hitze etwas reduzieren, Deckel so aufsetzen, dass nur ein kleiner Spalt offen bleibt. 2 Stunden sanft brodeln lassen, Stücke gelegentlich wenden. Es sollte am Schluss noch 600 ml Flüssigkeit zur Verfügung stehen. *Die Knochen sollten, wenn sie nicht zu groß sind, während der ersten Stunde nach Möglichkeit stets ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein. Ist dies nicht der Fall, muss zusätzlich Wasser angegossen werden. – Hat man sehr kleine Ochenschwanzstücke bekommen, kann man die Kochzeit um etwa ½ Stunde reduzieren.*
- 4 | Die eingeweichten Bohnen abgießen. Mit ½ Liter Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen, 15 Minuten kochen lassen, Schaum abschöpfen. Topf vom Herd nehmen.
- 5 | Butter in einem schweren Topf sanft erwärmen, sie sollte nicht braun werden. Pancetta ein wenig auseinander zupfen und in der Butter anrösten bis sie eine etwas bleichere Farbe angenommen hat, etwa 5 Minuten.
- 6 | Zwiebel zum Speck geben und glasig werden lassen. Sellerie, Karotte und Salbei begeben, alles vermischen und kurz anziehen lassen.
- 7 | Weißwein angießen, aufwallen lassen und sobald es nicht mehr nach Alkohol riecht, also nach 3–5 Minuten, den Ochenschwanz mitsamt dem Sud begeben, kurz aufkochen lassen. *Man kann zu diesem Zeitpunkt auch die gesteckte Zwiebel entfernen, sie hat sich in der Suppe ausgelaugt.*
- 7 | Bohnen mitsamt verbleibendem Kochwasser, Kutteln und 2 TL Salz zum Ochenschwanz geben. Aufkochen lassen, 10 Minuten recht lebendig brodeln lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen und zwei Stunden köcheln lassen, gelegentlich rühren. *Wie bei vielen Schmorgereichten hängt vieles vom Topf ab, den man verwendet. In einem schweren Topf mit einem Deckel, der das Kondenswasser wieder in das Gargut zurückführt, kann das Fleisch stundenlang vor sich hin köcheln – dabei bleibt die Menge der Flüssigkeit mehr oder weniger konstant. Besitzt man keinen solchen Topf, dann muss man vermutlich immer wieder Flüssigkeit angießen.*
- 8 | Deckel abheben, die Suppe sollte im Verlauf der Kochzeit nur wenig Flüssigkeit verloren haben. Mit Salz abschmecken. *Wer die Trippa etwas weniger flüssiger essen möchte, kann den Deckel schon etwa eine Viertelstunde vor Ende der Kochzeit abheben oder die Suppe nach Ablauf der zwei Stunden noch ein paar Minuten länger ohne Deckel brodeln lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.*
- 9 | Wer mag, kann die Suppe bei Tisch mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen. Mir schmeckt sie besser ohne.