

# Lasagne

von Moritz Kobel

Mengen für 31 Personen

Tags: benötigt Backofen, Schwierig, Fleischgericht

Gewürze: Salz, Paprika, Oregano, Basilikum, Pfeffer

Ausrüstung: Gratinform, Alufolie

|                          |  |
|--------------------------|--|
| 124 g Butter             | erhitzen   |
| 217 g Weissmehl          | beifügen und mit Schneebesen gut verrühren   |
| 2.48 Liter Milch         | mit kalter Milch ablöschen   |
| 8.37 dl Vollrahm         | Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten.<br>Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen.<br>Anbrenngefahr!<br>Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen                   |
| 620 g Zwiebeln           | hacken   |
| 6.2 Stück Knoblauchzehen | pressen und mit Zwiebeln andünsten<br>und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-))<br>beigeben.  |
| 2.48 kg Ricotta          | unter die Bechamelsauce rühren.  |
| 930 g Reibkäse           | einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die<br>Bechamelsauce rühren.<br>Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen<br>verwendet.   |
| 155 g Bratbutter         | erhitzen (Beginn der Bolognesesauce)   |
| 3.72 kg Hackfleisch      | anbraten   |
| 620 g Zwiebeln           | hacken   |
| 6.2 Stück Knoblauchzehen | pressen und mit Zwiebeln andünsten<br>und anschliessend dem Fleisch beigeben   |
| 248 g Tomatenpuree       | dem Fleisch beigeben   |
| 3.1 dl Rotwein           | ablöschen und<br>mit Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Basilikum<br>würzen.   |
| 2.17 kg Tomaten          | beigeben und während 30min sieden lassen   |
| 930 g Lasagneplatten     | Gratinform(en) einfetten und mit<br>Saucen (abwechslungsweise) und Platten füllen.<br>Am Ende mit Reibkäse bestreuen<br>Bei 220 Grad 30min backen<br>( die ersten 20min mit Alufolie bedeckt ) |

etwas aufwändig... aber sehr gut :-)

Mit dem Vorkochen der Platten habe ich schlechte  
Erfahrungen gemacht... lieber sein lassen.