



Lasagne

von Ramon Steinmann

Mengen für 15 Personen

7.5 EL Butter	erhitzen
105 g Weissmehl	= 5 EL; beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
1.2 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
4.05 dl Vollrahm	Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrennengefahr! Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen
300 g Zwiebeln	hacken
3.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-)) beigeben.
1.2 kg Ricotta	unter die Bechamelsauce rühren.
1.2 Liter Milch	beigeben
450 g Reibkäse	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
1.275 dl Öl	erhitzen (Beginn der Gemüsesauce)
4.5 Stück Zwiebeln	
6.0 Stück Knoblauchzehen	
1.2 kg Hackfleisch	
3.0 Stück Rüebli	in Würfel schneiden und mitdünsten
450 g Stangensellerie	in Würfel schneiden und mitdünsten
228 g Tomatenpuree	6 EL für 10 Personen beifügen
15 g Thymian	Hitze reduzieren, alles zugeben, mitdämpfen
4.5 dl Rotwein	ablöschen
300 g gehackte Tomaten	
7.5 dl Bouillon (flüssig)	Fleischbouillon beigeben und mind. 30min zugedeckt köcheln.
450 g Lasagneplatten	Gratinform(en) einfetten und mit Saucen (abwechslungsweise) und Platten füllen. Am Ende mit Reibkäse bestreuen Bei 220 Grad 30min backen (die ersten 20min mit Alufolie bedeckt)

etwas aufwändig... aber sehr gut :-)

Mit dem Vorkochen der Platten habe ich schlechte

Erfahrungen gemacht... lieber sein lassen.