



Lasagne

von Ramon Steinmann

Mengen für 25 Personen

12.5 EL Butter	erhitzen
175 g Weissmehl	= 5 EL; beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
2 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
6.75 dl Vollrahm	Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrennengefahr! Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen
500 g Zwiebeln	hacken
5.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-)) beigeben.
2 kg Ricotta	unter die Bechamelsauce rühren.
2 Liter Milch	beigeben
750 g Reibkäse	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
2.125 dl Öl	erhitzen (Beginn der Gemüsesauce)
7.5 Stück Zwiebeln	
10 Stück Knoblauchzehen	
2 kg Hackfleisch	
5.0 Stück Rüebli	in Würfel schneiden und mitdünsten
750 g Stangensellerie	in Würfel schneiden und mitdünsten
380 g Tomatenpuree	6 EL für 10 Personen beifügen
25 g Thymian	Hitze reduzieren, alles zugeben, mitdämpfen
7.5 dl Rotwein	ablöschen
500 g gehackte Tomaten	
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	Fleischbouillon beigeben und mind. 30min zugedeckt köcheln.
750 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.