



Lasagne

von Lukas Willi

Mengen für 40 Personen

Tags: Schwierig, benötigt Backofen, Fleischgericht

Gewürze: Pfeffer, Basilikum, Salz, Paprika, Oregano

Ausrüstung: Gratinform, Alufolie

160 g Butter	erhitzen
280 g Weissmehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
3.2 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
10.8 Liter Halbrahm	Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrennengefahr! Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen
4.8 kg Hackfleisch	anbraten
800 g Zwiebeln	hacken
8.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und anschliessend dem Fleisch beugeben
320 g Tomatenpuree	dem Fleisch beugeben
4.0 dl Rotwein	ablöschen und mit Salz,Pfeffer,Paprika,Oregano,Basilikum würzen.
2800 kg gehackte Tomaten	beugeben und während 30min sieden lassen
1.2 kg 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.