



Lasagne

von Moritz Kobel

Mengen für 20 Personen

Tags: Fleischgericht, Schwierig, benötigt Backofen

Gewürze: Paprika, Oregano, Basilikum, Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Gratinform, Alufolie

80 g Butter	erhitzen
140 g Weissmehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
1.6 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
5.4 dl Vollrahm	Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrennengefahr! Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen
400 g Zwiebeln	hacken
4.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-)) beigeben.
1.6 kg Ricotta	unter die Bechamelsauce rühren.
600 g Reibkäse	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
8.0 EL Öl	erhitzen (Beginn der Bolognesesauce)
2.4 kg Hackfleisch	anbraten
400 g Zwiebeln	hacken
4.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und anschliessend dem Fleisch beigeben
160 g Tomatenpuree	dem Fleisch beigeben
2.0 dl Rotwein	ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Basilikum würzen.
1.4 kg Tomaten	beigeben und während 30min kochen lassen
600 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.