

Lasagne

von Moritz Kobel

Mengen für 45 Personen

Tags: Fleischgericht, Schwierig, benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Basilikum, Paprika, Oregano

Ausrüstung: Gratinform, Alufolie

| | |
|--------------------------|--|
| 180 g Butter | erhitzen |
| 315 g Weissmehl | beifügen und mit Schneebesen gut verrühren |
| 3.6 Liter Milch | mit kalter Milch ablöschen |
| 1.22 Liter Vollrahm | Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrenngefahr! Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen |
| 900 g Zwiebeln | hacken |
| 9.0 Stück Knoblauchzehen | pressen und mit Zwiebeln andünsten und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-)) beigeben. |
| 3.6 kg Ricotta | unter die Bechamelsauce rühren. |
| 1.35 kg Reibkäse | einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet. |
| 18 EL Öl | erhitzen (Beginn der Bolognesesauce) |
| 5.4 kg Hackfleisch | anbraten |
| 900 g Zwiebeln | hacken |
| 9.0 Stück Knoblauchzehen | pressen und mit Zwiebeln andünsten und anschliessend dem Fleisch beigeben |
| 360 g Tomatenpuree | dem Fleisch beigeben |
| 4.5 dl Rotwein | ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Basilikum würzen. |
| 3.15 kg Tomaten | beigeben und während 30min sieden lassen |
| 1.35 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.