Lasagne al forno von Ruth Hintermeister

Mengen für 40 Personen

Tags: benötigt Backofen, Fleischgericht, Schwierig

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Basilikum, Oregano, Salz

Ausrüstung: Grantinform, Alufolie

160 g Butter	erhitzen
280 g Weissmehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
4.0 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
1.2 kg Reibkäse	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
16 EL Öl	erhitzen (Beginn der Bolognesesauce)
4.0 kg Hackfleisch	anbraten
800 g Zwiebeln	hacken
8.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und anschliessend dem Fleisch beigeben
120 g Bratensauce	
1.2 kg Rüebli	
320 g Tomatenpuree	dem Fleisch beigeben
4.0 dl Rotwein	ablöschen und mit Salz,Pfeffer,Paprika,Oregano,Basilikum würzen.
3.2 kg gehackte Tomaten	beigeben und 15 Minuten auf mittlerer Stufe kochen
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.