Lasagne al forno Rigi (2023) von Thomas Andermatt

Mengen für 45 Personen

Gesamtdauer ca. 1 Std. 50 Minuten

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Kochen / Backen: ca. 1. Std. 10 Minuten

Gewürze: Basilikum, Pfeffer, Oregano, Salz, Paprika

Ausrüstung: Grantinform, Alufolie

450 g Sauce Idéale / Béchamel (Knorr)	Packungsinhalt in heisse Milch (3.5% Fett) einrühren. Unter Rühren 2 Minuten kochen lassen.
4.5 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
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)
4.5 kg Hackfleisch	anbraten
900 g Zwiebeln	hacken
9.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und anschliessend dem Fleisch beigeben
135 g Bratensauce	
1.35 kg Rüebli	
360 g Tomatenpuree	dem Fleisch beigeben
4.5 dl Rotwein	ablöschen und mit Salz,Pfeffer,Paprika,Oregano,Basilikum würzen.
3.6 kg gehackte Tomaten	beigeben und 15 Minuten auf mittlerer Stufe kochen
1.8 kg Lasagneplatten	Gratinform(en) einfetten und mit Saucen (abwechslungsweise) und Platten füllen. Am Ende mit Reibkäse bestreuen Bei 220 Grad 40 min backen (die ersten 20 min mit Alufolie bedeckt). 3 lagig Lasagneplatten. Beginne mit Béchamelsauce. Danach folgt 1. Lage Lasagneblätter und darauf 1/4 der Hackfleischmasse. Es geht weiter mit der Béchamelsauce bis alles aufgebraucht ist. Wichtig: Béchamelsauce sollte die letzte Schicht sein, die dann mit Parmesan getoppt wird.