

Lasagne al forno Rigi (2023) von Thomas Andermatt

Mengen für 60 Personen

Gesamtdauer ca. 1 Std. 50 Minuten

Zubereitung: ca. 40 Minuten

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

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Oregano, Salz, Basilikum

Ausrüstung: Alufolie, Gratinform

| | |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 600 g Sauce Idéale / Béchamel (Knorr) | Packungsinhalt in heisse Milch (3.5% Fett) einrühren. Unter Rühren 2 Minuten kochen lassen. |
| 6.0 Liter Milch | mit kalter Milch ablöschen |
| 1.8 kg Reibkäse | einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet. |
| 24 EL Öl | erhitzen (Beginn der Bolognesesauce) |
| 6.0 kg Hackfleisch | anbraten |
| 1.2 kg Zwiebeln | hacken |
| 12 Stück Knoblauchzehen | pressen und mit Zwiebeln andünsten und anschliessend dem Fleisch begeben |
| 180 g Bratensauce | |
| 1.8 kg Rüebli | |
| 480 g Tomatenpuree | dem Fleisch begeben |
| 6.0 dl Rotwein | ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Basilikum würzen. |
| 4.8 kg gehackte Tomaten | begeben und 15 Minuten auf mittlerer Stufe kochen |
| 2.4 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. |