

# 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: Oregano, Salz, Paprika, Basilikum, Pfeffer

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.