Lasagne mit Tomaten-Gemüsesauce und Hackfleisch von Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen

Angepasst nach HeLa 24

5.2 kg Hackfleisch	In Öl anbraten, auf die Seite stellen
1.3 kg Zwiebeln	1Zwiebel=50g fein hacken
104 g Knoblauchzehen	1Zehe=4g fein hacken oder pressen
3.9 dl Olivenöl	
260 g Tomatenpuree	1EL=15g
65 g ital. Kräutermischung	getrocknet 1EL=2g
7.8 kg gehackte Tomaten	
1.95 kg Zucchetti (g)	
2.28 kg Rüebli	ev. noch ergänzen mit Peperonie, Sellerie
97.5 g Salz	1EL=15g
65 g Zucker	
6.5 g Pfeffer	
780 g Butter	in Pfanne schmelzen
780 g Mehl	das Mehl zufügen und kurz dünsten, ohne es Farbe annehmen zu lassen
7.8 Liter Milch	Pfanne vom Feuer nehmen und unter ständigem Rühren die Milch zufügen. (wenn Knollen entstehen, Sauce durch ein Sieb streichen) Auf Feuer zurückstellen und unter Rühren 3-5 Minuten köcheln lassen, gut würzen
6.5 g Muskatnuss	
3.25 kg Lasagneplatten	
1.14 kg Reibkäse	

Und so wirds gemacht:

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken, Gemüse in Würfeli schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch mit dem Gemüse und den Kräutern ca. 2 Min. andämpfen. Tomaten und Tomatenpüree beigeben, aufkochen. Hitze reduzieren, offen ca. 30 Min. einköcheln. Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Hackfleisch zur fertigen Gemüsesauce beigeben und ca. 20min. einköcheln. Eventuell etwas Wasser beigeben.

Lasagne einschichten:

-Béchamelsauce

-Lasagneblätter

-Tomaten-Gemüse-Fleischsauce

-Béchamelsauce

-Käse

-Lasagneblätter
-Tomaten-Gemüse-Fleischsauce
-Béchamelsauce
-Käse zum Abschluss
-