Lasagne (nach Tiptopf) von Monika Steinmann

Mengen für 104 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Paprika, Pfeffer, Salz

7.8 kg Lasagneplatten	
7.8 kg Hackfleisch	
1.04 Liter Olivenöl	
1.56 kg Rüebli	
728 g Sellerie	
4.16 kg Zwiebeln	
52 Stück Knoblauchzehen	
31.2 EL Mehl	
13 kg gehackte Tomaten	
1.56 kg Tomatenmark	
12.5 Liter Bouillon (flüssig)	
31.2 Stück Lorbeerblatt	
832 g Butter	schmelzen
52 EL Mehl	beifügen. auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
10.4 Liter Milch	ablöschen, unter ständigen Rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe weiterkochen. Salz, Muskat
1.04 Liter Vollrahm	
1.04 kg Reibkäse	unter die fertige Bechamelsauce mischen

3 Lorbeerblätter