

Vegane Lasagne von Smurf

Mengen für 10 Personen

Sehr aufwändiges Rezept, das mehrere Stunden in Anspruch nimmt. Nichts für die schnelle Küche.

Am besten schon einen Tag vorher anfangen und über Nacht die Bolognese ziehen lassen.

Gut geeignet für laktosefreies Kochen.

Ausrüstung: Grantinform

300 g Räuchertofu	
300 g Tofu	Sehr fein zerhackseln. Optimal mit Häcksler, wenn keiner vorhanden mit einer Gabel.
8 cl Rapsöl	
2 dl Rotwein	
4.0 Prise Salz	Mit dem Tofu gut vermischen. Anschliessend alles auf einem Backblech ausstreichen (ohne Backpapier, wenn das Blech gut beschichtet ist) und 30 - 45 Minuten bei 230°C Umluft backen. Zwischendurch rausnehmen und den entstandenen knusprigen Teppich aufbrechen und durchmischen. Der Tofu sollte dabei sehr trocken und stellenweise sehr knusprig werden, also keine Sorge. Dies mehrfach wiederholen, dass der ganze Tofu durchgeröstet wird (keine weissen Stellen mehr zu sehen sind). Gegen Ende am besten alle 2-3 Minuten prüfen und wenden. Je trockener der Tofu wird, desto schneller wird er dunkel.
300 g Zwiebel	Schälen und häckseln.
400 g Rüebli	Schälen und häckseln.
300 g Stangensellerie	Schälen und häckseln.
1.0 dl Olivenöl	Die ganze Zwiebel und einen Teil der Rüebli und des Selleries (so viel, dass man noch gut an den Boden der Pfanne kommt, bei grossen Mengen oder zu kleiner Pfanne also nicht alles) in eine Pfanne mit möglichst grossem Boden geben. Dann 2-3 EL Olivenöl von den 100 ml Olivenöl dazugeben und kräftig anrösten, um weitere Röstaromen zu erzeugen.
1.0 Liter Rotwein	Mit ein wenig Rotwein ablöschen und einkochen lassen.
5.0 g Steinpilze	Getrocknete Steinpilze zu einem Pulver zermahlen (oder bereits Steinpilzpulver kaufen) und hinzugeben und mitrösten. Erneut ablöschen mit Rotwein.
4.0 Stück Knoblauchzehen	Durch eine Knoblauchpresse lassen und dazugeben. Alles verdampfen lassen. Rösten und erneut ablöschen mit Rotwein.
60 g Tomatenmark	Dazugeben und alles verdampfen lassen. Rösten und erneut ablöschen mit Rotwein.
2 dl Orangensaft	Den Vorgang mit Rösten und Ablöschen 5 - 10 Mal wiederholen und beim letzten Mal mit Orangensaft statt Rotwein ablöschen.
1.0 kg gehackte Tomaten	

1.0 kg Tomatensauce Napoli	(Passierte Tomaten) Dazugeben. Wenn noch Reste Rüeblü oder Sellerie vorhanden sind, jetzt dazugeben. An dieser Stelle den knusprigen Tofu dazutun. Dieser zieht nun wieder Flüssigkeit aus der Sauce und wird wieder weniger knusprig.
20 g Salz	
20 g Pfeffer	Dazugeben, später abschmecken und evtl. mit mehr ergänzen. Mindestens 4-6h auf kleiner Hitze köcheln lassen und ab und zu umrühren.
3.0 g Oregano	
2 cl Balsamico-Essig	
2 cl Sojasauce	Dazugeben, umrühren. Damit ist die Bolognese fertig.
150 g Margarine	Bei niedriger Hitze in einer Pfanne erwärmen.
75 g Mehl	Langsam hinzufügen und mit einem Schwingebesem rühren, damit keine Klumpen entstehen.
1.5 Liter Sojamilch	Zuerst erhitzen und anschliessend in warmem Zustand in kleinen Mengen zu Mehl und Margarine geben und mit dem Schwingebesem glattrühren. Solange wiederholen, bis die ganze Sojamilch integriert ist. Danach aufkochen unter ständigem Rühren, damit sie nicht anbrennt.
2.0 g Muskatnuss	Nach belieben viel Muskatnuss reingeben.
10 g Salz	
10 g Pfeffer	Mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach belieben mehr reintun.
750 g Lasagneplatten	Eine Gratinform nehmen und die Zutaten schichten. Unten wird mit einer Lage Béchamel begonnen, dann Lasagneplatten, dann Bolognese und dann wieder Béchamel. Das macht man, bis alle Zutaten aufgebraucht sind und endet oben mit einer abschliessenden Schicht Béchamel. Ca. 40 Minuten backen bei 170°C Umluft.