Lasagne

From bettybossi



Yield	8
Time	1h 30 min

Ingredients

400 g	Rüebli
400 g	Sellerie
4	Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
2 Zweiglein	Majoran

2 Zweiglein	Rosmarin
	Öl zum Braten
1200 g	Hackfleisch (Rind)
150 g	cubetti di pancetta
8 EL	Tomatenpüree
6 dl	Rotwein (z.B. Chianti)
8 dl	Fleischbouillon oder 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g)
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
50 g	Butter
6 EL	Mehl
12 dl	Milch
1.5 TL	Salz
wenig	Pfeffer
30	Lasagne-Blätter
140 g	geriebener Parmesan

Method

- Gemüse schälen. Rüebli und Sellerie in Würfeli schneiden oder grob reiben. Zwiebeln fein hacken, Knoblauch pressen. Majoran und Rosmarin fein schneiden.
- Wenig Öl im Brattopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Min. anbraten. Herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Öl beigeben. Pancetta mit Zwiebeln und Knoblauch andämpfen, Tomatenpüree kurz mitdämpfen. Rüebli und Sellerie beigeben, kurz weiterdämpfen. Wein und Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Majoran und Rosmarin mit dem Fleisch wieder beigeben, mischen, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln, würzen.
- Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Mehl beigeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen. Pfanne von der Platte nehmen. Milch dazugiessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, würzen, bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist.
- Ofen auf 200 Grad vorheizen. 4 EL Béchamelsauce in der vorbereiteten Form (5L order 2x 2.5L) verteilen. Lasagne-Blätter, Fleisch- und Béchamelsauce lagenweise in die Form

schichten, mit Béchamelsauce abschliessen. Käse darüberstreuen.
- Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. ruhen lassen, Lasagne anrichten.

Revision #4
Created 2024-10-26 13:35:01 UTC by Žygimantas
Updated 2024-10-26 14:08:20 UTC by Žygimantas