

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. Rübli und Sellerie in Würfel schneiden oder grob reiben. Zwiebeln fein hacken, Knoblauch pressen. Majoran und Rosmarin fein schneiden.
- Wenig Öl im Bratopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Min. anbraten. Herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Öl begeben. Pancetta mit Zwiebeln und Knoblauch andämpfen, Tomatenpüree kurz mitdämpfen. Rübli und Sellerie begeben, kurz weiterdämpfen. Wein und Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Majoran und Rosmarin mit dem Fleisch wieder begeben, mischen, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln, würzen.
- Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Mehl begeben, 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 oder 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