

El Stefano

Koch aus Leidenschaft

www.el-stefano.de

Lasagne klassisch

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 10 Lasagneplatten (ohne vorkochen)
- 1 Dose geschälte Tomaten (800 ml)
- 1 Bund Suppengrün (2 Mohrrüben, Sellerie)
- 150 g Parmesan, gerieben
- 125 ml Rotwein
- 1 Zwiebel, rot
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Esslöffel Olivenöl
- ½ Zitrone, ausgepresst
- 1 Bund Petersilie
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 3 Esslöffel Butter (50g)
- 3 Esslöffel Mehl (50g)
- 500 ml Vollmilch
- 1 Esslöffel Butterschmalz
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss



Zubereitung (Zeit: 25 Minuten)

Schneiden Sie Mohrrüben, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel. Braten Sie das Hackfleisch in Butterschmalz krümelig an und geben Sie dann das Gemüse mit dem Olivenöl dazu.

Dünsten Sie das Gemüse mit Hackfleisch für 5 Minuten und geben Sie dann Tomatenmark und die Dosentomaten dazu. Zerkleinern Sie die Tomaten, würzen Sie mit Salz und Pfeffer und löschen dann alles mit dem Rotwein ab.

Lassen Sie die Hackfleischsauce bei kleiner bis mittlerer Hitze für 25 Minuten köcheln. Erst zum Schluss fügen Sie die gehackte Petersilie hinzu.

Geben Sie die Butter in einen Topf bei mittlerer Hitze und rühren Sie das Mehl mit einem Schneebesen ein, sobald die Butter anfängt Blasen zu werfen. Wenn die Mehlschwitze köchelt, löschen Sie diese mit der Milch ab und rühren, bis die Masse eingedickt ist. Danach mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitrone würzen und auf kleiner Flamme köcheln lassen (*so verschwindet der Mehlgeschmack*).

Geben Sie zuerst Hackfleisch in die gefettete Auflaufform (30 x 20 cm), dann eine Schicht Lasagneplatten, danach Béchamelsauce und eine Schicht Parmesankäse. Die letzte Schicht sollte Béchamelsauce sein. Darauf den übrigen Käse verteilen und mit Butterflocken belegen.

Backen

Bei 180 Grad, zweite Schiene von unten mit Ober- und Unterhitze (*empfohlen*) für 40 Minuten, oder 160 Grad mit Umluft.

Tipps

- Verfeinern Sie die Béchamelsauce mit einem Esslöffel mittelscharfen Senf. Keine Angst, es schmeckt fantastisch!
- Den Lauch vom Suppengemüse benötigen Sie nicht. Sie können auch Stangensellerie verwenden. Ersetzen Sie den Parmesankäse durch Gran Pandano oder Pecorino Käse (aus Schafsmilch), oder verwenden Sie einen milden Mozzarella.
- Das Essen lässt sich hervorragend vorkochen, da die Lasagne über Nacht schön durchzieht.
- Nehmen Sie zum Kochen denselben Wein den Sie zum Essen trinken.

el Stefano wünscht Guten Appetit!