Lasagne al forno

Lasagne ist ein Gericht, welches gerade in Italien während den kommenden Festtagen sehr viel zubereitete und gegessen wird.

Selbstgemachte schmeckt einfach herrlich. Da lohnt sich auch der Aufwand, um sie selber zuzubereiten. Die Lasagne lässt sich sehr gut vorbereiten, daher wirklich ein ideales Festessen ohne Zeitdruck.

Es gibt ganz viele Rezepte und Varianten für eine schmackhafte Lasagne. Hier meine Version, wie meine Mutter sie diese schon immer vorbereitete. Sie machte sogar die Lasagneblätter selber. Da muss ich gestehen, dass ich zu 99% immer auf die fertigen zurückgreife.

Bolognese-Sauce

Zutaten

1 Zwiebel
1 Karotte
1 Stange Sellerie
500 g Hackfleisch (ich verwende Rindshackfleisch)
1 dl Rotwein
2 Flaschen passierte Tomaten
1 EL Tomatenkonzentrat

500 ml Wasser
1 TL Schiesspulver von Würzmeister – optional
1-2 TL Fleischbrühe
Salz und Pfeffer nach Bedarf
etwas frisch gemahlene Muskatnuss
Olivenöl

Béchamelsauce
30 g Butter
30 g Mehl
500 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 TL Bio Kräuterbuttermix von Würzmeister – optional

weitere Zutaten
ca. 100 g geriebener Parmesan

2 Mozzarellakugeln

ca. 15 Lasagneblätter

2 – 3 gesottene Eier

Gratinform mit ca. 3 Liter Inhalt
Zubereitung Bolognese-Sauce
Zwiebel, Karotte und Selleriestange klein hacken.

In einer weiten Pfanne Olivenöl erhitzen. Gehackte Zwiebel, Karotte und Selleriestangen darin dünsten.

Hackfleisch dazugeben und kräftig anbraten. Sollte sich Saft bilden, dieser komplett verdampfen lassen. Dauert ca. 10 Minuten. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Wer kein Rotwein verwenden will, lässt diese Passage aus. Tomatenkonzentrat dazu geben und etwas rösten lassen. Die passierten Tomaten dazu geben.

Fleischbouillon und die restlichen Gewürze dazu geben. Wer kein Schiesspulver von Würzmeister hat, kann es weglassen. Sauce auf kleiner Stufe während ca. 2 – 3 Stunden

köcheln lassen. Sollte die Sauce zu fest eindicken, noch etwas Wasser dazu geben. Am Schluss sollte die Sauce nicht zu fest eingedickt sein. Da wir für die Lasagne trockene Lasagneblätter verwenden, sollte die Sauce noch etwas flüssig sein. Die überschüssige Flüssigkeit wird während des Backens im Ofen von den Lasagneblättern aufgezogen.

Zubereitung Béchamelsauce
Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen. Mehl dazu geben und dünsten lassen. Mehl sollte keine Farbe bekommen.

Milch dazu geben und kräftig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Mit den Gewürzen abschmecken. Ca. 10 Minuten kochen lassen. Auch da sollte die Sauce nicht zu fest einkochen, lieber etwas flüssiger lassen.

Zusammenstellung
Während dem die Saucen kochen, können die weiteren Zutaten vorbereitet werden.

Mozzarella in Scheiben und dann in Würfel schneiden. Eier schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Eine Gratinform leicht ausfetten. Ich verwende hierfür Backtrennspray.

Ein bis zwei Esslöffel Bolognesesauce auf den Formenboden verteilen.

3 Lasagneblätter auf die Sauce geben. Bei mir sind es drei Blätter. Je nach Form, welche verwendet wird, kann es mehr oder weniger sein.
Mozzarellawürfel, geschnittene Eierscheiben und Parmesan darüber verteilen. Überlegt, wie viele Schichten ihr machen möchtet und teilt euch die Zutaten entsprechend ein. Meine Lasagne wird aus fünf Schichten bestehen.

Etwas Tomatensauce und Béchamelsauce darüber verteilen. Nach der vierten Schicht, sollten alle Zutaten ausser der Tomatensauce aufgebraucht sein. Zum Schluss die letzten Lasagneblätter auflegen und mit viel Bolognesesauce gut überdecken. Ich achte darauf, dass die Lasagneblätter gut mit der Sauce bedeckt sind, weil ansonsten genau die Ecken, welche nicht bedeckt sind, danach zu trocken werden. Zum Schluss mit dem restlichen Parmesankäse bestreuen.

In den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Während ca. 50 Minuten backen. Die ersten 40 Minuten lasse ich die Form zugedeckt. Die letzten 10 Minuten abdecken, damit die Oberfläche schön kross wird.