

LASAGNE

Zutaten:

200 g Rüebli
200 g Sellerie
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Zweiglein Majoran
1 Zweiglein Rosmarin
Öl zum Braten
600 g Hackfleisch (Rind)
4 EL Tomatenpüree
3 dl Rotwein (zum Beispiel Chianti)
4 dl Fleischbouillon
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
3 EL Butter
3 EL Mehl
6 dl Milch



Und so wird's gemacht:

Gemüse schälen. Rüebli und Sellerie in Würfel schneiden oder grob reiben. Majoran und Rosmarin fein schneiden. Zwiebeln fein hacken, Knoblauch pressen. Wenig Öl im Bratopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Bratfett auf tupfen, evtl. wenig Öl begeben. Zwiebeln und Knoblauch andämpfen, Tomatenpüree kurz mitdämpfen. Rüebli und Sellerie begeben, kurz weiterdämpfen. Wein und Bouillon dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren. Majoran und Rosmarin mit dem Fleisch wieder begeben, mischen und zugedeckt ca. 30 Min. schmoren, würzen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

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 ziehen. Milch dazu giessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, würzen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist. 4 EL Béchamelsauce in der vorbereiteten Form verteilen. Lasagne-Blätter, Fleisch- und Béchamelsauce lagenweise in die Form schichten, mit Béchamelsauce abschliessen. Käse darüberstreuen.

Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des Ofens.