



Lasagne (Betty Bossi) von flo8h9

Mengen für 50 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BKXX060801_0090A-40-de?gad_source=1&gclid=CjwKCAjw7NmzBhBLEiwAxrHQ-WRy-7t6clC2MH6E5iBqlfwE843PHRwo_cXstggW5_kxIVMejScb7hoCR8wQAvD_BwE&gclsrc=aw.ds&ps=10

2.5 kg Rüebli	
2.5 kg Stangensellerie	
25 Stück Zwiebeln	
25 Stück Knoblauchzehen	
50 g Majoran	
50 g Rosmarin	Gemüse schälen. Rüebli und Sellerie in Würfeli schneiden oder grob reiben. Zwiebeln fein hacken, Knoblauch pressen. Majoran und Rosmarin fein schneiden.
1.5 dl Olivenöl	
7.5 kg Soja Granulat (wie Hack)	
3.75 Liter Rotwein	
2.5 kg gehackte Tomaten	
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	Wenig Öl im Bratpfopf 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 dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Majoran und Rosmarin mit dem Fleisch wieder begeben, mischen, zugedeckt ca.30 Min. köcheln, würzen.
313 g Butter	
37.5 EL Mehl	
7.5 Liter Milch	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.
7.5 kg Lasagneplatten	
875 g Parmesan	Ofen auf 200 Grad vorheizen. 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 unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. ruhen lassen, Lasagne anrichten.