

Lasagne (nach Tiptopf) von Monika Steinmann

Mengen für 60 Personen

Gewürze: Salz, Ital. Kräutermischung, Paprika, Pfeffer

4.5 kg Lasagneplatten	
4.5 kg Hackfleisch	
6.0 dl Olivenöl	
900 g Rüebli	
420 g Sellerie	
2.4 kg Zwiebeln	
30 Stück Knoblauchzehen	
18 EL Mehl	
7.5 kg gehackte Tomaten	
900 g Tomatenmark	
7.2 Liter Bouillon (flüssig)	
18 Stück Lorbeerblatt	
480 g Butter	schmelzen
30 EL Mehl	beifügen. auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
6.0 Liter Milch	ablöschen, unter ständigen Rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe weiterkochen. Salz, Muskat
6.0 dl Vollrahm	
600 g Reibkäse	unter die fertige Bechamelsauce mischen

3 Lorbeerblätter