Lasagne (Platten selbst gemacht) von schumba

Mengen für 35 Personen

105 g Butter	erhitzen
245 g Weissmehl	beifügen und mit Schneebesen gut verrühren
2.1 Liter Milch	mit kalter Milch ablöschen
1.05 Liter Vollrahm	Rahm ebenfalls kalt dazugeben und zu knollenfreier Sauce verarbeiten. Unter ständigem Umrühren 30min kochen lassen. Anbrenngefahr! Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen
700 g Zwiebeln	hacken
7.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und der Bechamelsauce (die Sauce von oben :-)) beigeben.
1.05 kg Parmesan	einen Teil des Reibkäses ebenfalls in die Bechamelsauce rühren. Der Rest wird am Ende zum über die Lasagne streuen verwendet.
4.2 kg Hackfleisch	anbraten
700 g Zwiebeln	hacken
7.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und mit Zwiebeln andünsten und anschliessend dem Fleisch beigeben
280 g Tomatenpuree	dem Fleisch beigeben
2.45 kg geschälte Tomaten	beigeben und während 30min sieden lassen
1.05 kg Mehl	Lasagneplatten:
21 g Salz	
14 Stück Eier	
7 cl Olivenöl	Zutaten zu einem glatten elastischen Teig knetten, wenn nötig, noch einen kleinen "Schwapp" lauwarmes Wasser hinzufügen und anschließend mindestens ½ Stunde ruhen lassen. Teig dünn ausrollen, gewünschte Nudelform ausschneiden und formen. Etwas antrocknen lassen.
70 g Butter	Gratinform(en) einfetten und mit Saucen (abwechslungsweise) und Platten füllen. Am Ende mit Reibkäse bestreuen Bei 220 Grad 30min backen (die ersten 20min mit Alufolie bedeckt)

etwas aufwändig... aber sehr gut :-)

Mit dem Vorkochen der Platten habe ich schlechte

Erfahrungen gemacht... lieber sein lassen.