Lasagne alla Bolognese ???

Hach, ich glaube die Lasagne ist so eines der absoluten Klassiker der italienischen Küche ? und es gibt so viele Variationen dieses so unglaublich leckeren Essen. Trotzdem werde ich hier auf meinem Blog die Lasagne alla Bolognese verewigen, denn darauf komme ich immer wieder zurück. Für mich immer wieder eine Alternative wenn mir zum Beispiel mal garnichts anderes einfällt ? oder man schon am Tag davor etwas vorbereiten möchte. Übrigens ist es für mich und meine Familie auch das klassische Weihnachtsessen an Heiligabend ?

Dieses Rezept stammt übrigens original aus Italien, wo es meine Schwiegermama vor ungefähr 45 Jahren mitgebracht hat, und seitdem ist es Bestandteil auch bei uns.

Es wird auch fleißig weitergegeben innerhalb unserer Familie und es erfüllt mich mit Stolz, dass meine Töchter mittlerweile auch schon dieses alte Familienrezept selber kochen ?

Eine Lasagne selber zu machen ist natürlich immer mit ein bisschen Aufwand verbunden, aber wenn ihr sie ein paarmal gemacht habt, dann habt ihr irgentwann auch schon eine gewisse Routine entwickelt ?

Die Soße alla Bolognese werde ich euch auch noch bei den Basics in meinem Blog verlinken, denn damit könnt ihr ja dann auch eine Pasta Bolognese oder Gnocchi alla Bolognese zaubern.

So und nun genug erzählt, hier ist das Rezept ?

Zutaten – 4-6 Personen

300 – 400 g Lasagne Platten

100 – 150 g Gouda

Butterflöckchen

Pfeffer

Salz

Bechamelsauce :

75 g Butter

75 g Mehl

750 ml Milch

1 – 2 El Zucker

1/2 Tl Salz

Prise Muskatnuss

Bolognese:

1 El Olivenöl

300 g Schabefleisch o. Rindergehacktes

1kleine Knoblauchzehe

1 gehobelte Karotte

1 handvoll frisches gehacktes Oregano

Salz

Zucker

Pfeffer

1 Dose gehackte Tomaten

1 Kl Dose Tomatenmark

Etwas Wasser

1 guter Schuss Rotwein



Zubereitung

Lasst euch bitte Zeit bei der Zubereitung, denn sie besteht aus verschiedenen Schritten ?

– Zubereitung der Sauce Bolognese:

Knoblauchzehe in kleine Stücke schneiden

Karotte grob hobeln oder auch in kleine Stücke schneiden

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen

Fleisch in heißem Öl anbraten

Karotte, Knoblauchzehe und Oregano dazugeben

mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen

die gehackten Tomaten in die Pfanne geben und anschließend das Tomatenmark mit etwas Wasser hinzufügen

die Soße auf mittlerer Hitze einkochen lassen bis die Flüssigkeit fast verdampft ist, ich lege immer einen Deckel drauf, allerdings ohne die Pfanne ganz zu schließen, denn die Flüssigkeit soll ja verdampfen

wenn die Soße gut eingekocht ist, gebt ein guten Schuss Rotwein dazu

nach ein paar Minuten den Herd auszushalten und ein wenig abkühlen lassen. Nochmal nachwürzen

beiseite stellen

– Zubereitung der Bechamelsauce

Butter in einem Topf erhitzen

Mehl einrühren, bis sich eine cremige Konsistenz ergibt

nach und nach die Milch unterrühren, ganz wichtig ist die ganze Zeit mit dem Schneebesen zu rühren, damit die Milch nicht anbrennt

mit Zucker und Salz würzen, die Bechamel sollte eine leichte Süße haben

wenn die Soße eindickt, den Herd ausmachen und das Muskat dazugeben

beiseite stellen

einen großen breiten Topf mit Wasser erhitzen

sobald das Wasser kocht etwas Öl und Salz ins kochende Wasser geben

nun immer 3-4 Lasagne Platten in das kochende Wasser geben und

ca. 2 Minuten al dente kochen

auf einen Baumwoll Küchentuch trocknen lassen

– Einschichten der Lasagne

zuerst mit der Bechamelsauce beginnen

dann eine Schicht Lasagne Plättchen

wieder eine Schicht Bechamelsauce

eine Schicht Bolognese

danach ein wenig Gouda verteilen

wieder Lasagne Plättchen usw.

zum Schluss Bechamelsauce und Bolognese

mit ein paar Butterflöckchen verzieren

Entweder ihr legt die fertige Lasagne jetzt in den Kühlschrank für später oder den nächsten Tag, oder ihr bereitet euch auf das Essen vor :

Ofen auf 200 ° Grad ober/ unter Hitze oder 180 ° Umluft vorheizen

Lasagne im unteren Drittel ca. 30 – 35 Minuten backen

Mit frisch geriebenen Parmesan servieren

dazu passt übrigens ganz wunderbar ein trockener Lambrusco ?

So und nun lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤

