

LASAGNE



ZUTATEN:

TOMATEN-SUGO

5kg reife Tomaten
4 -6 Zwiebeln
4-6 Knoblauch-Zehen
4-6 Karotten (optional)
Basilikum
Lorbeer

RINDFLEISCH A LA NONNA

Ca. 2.5 kg Rindsschulter
4-6 Zwiebeln
1 Flasche Rotwein
Tomaten-Sugo
Erbsen (optional)
Karotten (optional)
Olivenöl/Ghee

LASAGNE TEIGBLÄTTER

600g Mehl
4g Salz
6 Eier + 1 Eigelb
80 ml Wasser
4 EL Olivenöl

BECHAMEL SAUCE

6 gehäufte EL Butter
6 EL Mehl
1.8 L Milch
2 TL Salz
Pfeffer
Muskat

LASAGNE

Rindfleisch «a la Nonna»
Lasagne Teigblätter
Bechamel Sauce
Butter
Lasagne Formen
Parmesan

ZUBEREITUNG :

1. Tomaten waschen, vierteln. Zwiebeln grob hacken und zusammen mit dem gepresstem Knoblauch kurz in Olivenöl dünsten. Tomaten und optional Karotten begeben und mit etwas Basilikum, einigen Lorbeerblättern für 2-4 Stunden einkochen (je nach Geschmack etwas mehr oder weniger Zwiebeln und Knoblauch). Zum Schluss mit dem Stabmixer pürieren. Je länger ihr den Sugo einkocht, desto intensiver und dicker wird er. Ich persönlich würze den Sugo erst bei der endgültigen Verwendung, z.B. als Tomatensauce für Pasta oder Lasagne, als Grundlage für Pizzen oder würze ihn mit Chili und Knoblauch und verwende ihn als Salsa.

2. Das Fleisch in mittelgrosse Würfel schneiden. Portionenweise in heissem Ghee oder Olivenöl anbraten, mit Rotwein ablöschen und zur Seite stellen. Nachdem das ganze Fleisch angebraten ist, in einem grossen Topf die Zwiebeln in Olivenöl andünsten. Fleisch dazugeben und knapp mit Tomaten-Sugo decken. Den restlichen Rotwein dazu geben und gedeckt für mindestens 2 Stunden köcheln lassen. Wenn ihr zu viel Flüssigkeit habt, könnt ihr den Deckel wegnehmen um das Ganze zu reduzieren. Nach einigen Stunden wird das Fleisch richtig zart und fällt fast auseinander.

3. Mehl und Salz mischen. Die ganzen Eier und das Eigelb in einer Schüssel mit einem Schwingbesen glatt rühren und dann zum Mehl hinzugeben. Wasser und Olivenöl langsam begeben und Kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Teigblätter in der Pasta-Maschine auf Stufe 4 oder mit einem Nudelholz ca. 3 mm ausrollen. Dann in die gewünschte Länge schneiden und weiter verarbeiten oder trocken lagern.

4. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Das Mehl beigen und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen dünsten. Das Mehl darf nicht braun werden. Milch dazu giessen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln bis die Sauce sämig ist.

5. Die Lasagneform(en) mit flüssiger Butter einpinseln und die erste Schicht Teigblätter verteilen. Dann schichtweise Rindfleisch «a la Nonna», Bechamel-Sauce und Teigblätter verteilen. Die letzte Schicht ist Bechamel und als krönender Abschluss mit Parmesan bestreuen. Bei 200°C ca. 35 Minuten backen.

Alles in allem haben wir 3 Lasagnen gemacht (2 kleine und eine grosse). Ca 2L Tomaten-Sugo bleibt vor, welchen man in Einmachgläsern für sicher 6 Monate haltbar machen kann. Die ungebackenen Lasagnen kann man hervorragend einfrieren.

En Guete!

Das Video zum Rezept gibt es hier:

