Selbstgemachte italienische Lasagne - mit Bolognese -u huere guet!

Selbstgemachte italienische Lasagne - mit Bolognese -u huere guet, sagt mein Freund. Er liebt meine Lasagne. Die Pastablätter müssen aber ganz ganz dünn sein und natürlich mit Béchamel. Einmal im Monat muss ich sie machen. Sie ist u huere gut.

Zutaten für die Bolognese

- Olivenöl
- 1 kg Rinderhack
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Möhren, gewürfelt
- 100 g Sellerie, aber am Besten Sellerie Stangen, gewürfelt
- 400 g Pelati, ganze Dosentomaten
- 2 EL Tomatenpüree
- Thymian
- Rosmarin
- 300 ml Milch
- 200 ml Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Prise Muskat
- Salz & Pfeffer

Zutaten für die Béchamel

- 60 g Butter
- 60 g Mehl
- 5-6 dl Milch
- Salz

Zutaten für die Pasta

- 130 g Weizenmehl
- 70 g feiner Hartweizengriess
- 2 zimmerwarme Eier

Zutaten für die Lasagne extra

- Butter
- Parmesan, fein gehobelt

Zubereitung der Bolognese

1. Zwiebeln in Olivenöl anziehen.
2. Karotten und Sellerie in die Pfanne geben und 2 min mit andünsten. Das Rindfleisch hinzufügen.
3. Alles anbraten bis es durch ist.
4. Milch sowie Muskat hinzufügen und solange köcheln bis die ganze Milch verkocht ist.
5. Den Rotwein, die Kräuter wie Lorbeerblätter, Thymian, Rosmarin und Knoblauch begeben. Dünsten bis die ganze Flüssigkeit verkocht ist.
6. Pelati (Dosentomaten) und das Tomatenmark in die Pfanne zum Fleisch geben und alles salzen und pfeffern. Deckel drauf und 2 Stunden köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder rühren.

Zubereitung der Béchamel

7. Butter in einen Topf geben, schmelzen das Mehl hinzufügen und ganz schnell mit dem Schneebesen verrühren bis sich der Boden des Topfes etwas verfärbt hellbraun verfärbt.
8. Milch hinzugeben und weiterführen bis die Masse eindickt. Salzen, rühren. Fertig.
9. Die Mehle mit den Eiern verkneten, zu einer Kugelformen, mit Papier umwickeln und 30 min kühl stellen.
10. Den Pastateig in 4 Teile portionieren mit einer Pastamaschine (Pasta Maker Titania) ausrollen. Ich habe die Pastaplatten auf die dünnste Stärke ausgerollt.
11. Alle Pastaplatten in kochenden Salzwasser 30-40 sec kochen und in kalten Wasser abschrecken.
12. Die Platten trocken tupfen.

Zubereitung der Lasagne

13. Eine grosse Form ausbuttern.
14. Erste Schicht Béchamel. Danach folgen Pastaplatten, Bolognese, Béchamel, Käse, Pastaplatten...und so weiter. Abgeschlossen wird mit Pastaplatten, Béchamel und dann noch eine Schicht Käse.
15. Bei 180 Grad 30-45 min im Backofen backen. Rausnehmen und noch mal 10 min stehen lassen. Anschneiden und geniessen.