

Bolognese-Lasagne aus dem Dutch Oven

Das Hackfleisch in dem Olivenöl in einem großen Topf anbraten. Danach die Zwiebeln hinzugeben und mitbraten, bis sie glasig sind. Die Tomaten in feine Würfel schneiden und hinzufügen. Kurz kochen lassen und dann die passierten Tomaten sowie den gehackten Knoblauch dazugeben. Ein wenig reduzieren lassen und dann mit klarer Brühe wieder auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, italienischen Kräutern und Sojasauce abschmecken.

Die Kohlen anzünden, in diesem Fall 15 Stück für einen 4,5 Liter Dutch Oven, vergleichbar mit einem ft 4,5.

Den Boden des Dutch Oven mit den Speckwürfeln auslegen. Erst eine Schicht von der Hackfleischsauce auf den Speck geben, darauf ein wenig Bernaisesauce und darauf dann die Lasagneplatten. Auf jede Lasagneplattenlage ein wenig Käse streuen, den man vorher vermischt hat.

Im geschlossenen Dutch Oven ca 1 Stunde auf den Kohlen (9 oben, 6 unten) garen.

Servieren, wenn die obere Schicht leicht gebräunt ist.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad	simpel



Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Hackfleisch, gemischt
2	Zwiebel(n), gewürfelt
6	Tomate(n)
2	Knoblauchzehe(n)
1 Dose	Tomaten, passierte, ca. 400 g
250 ml	Brühe, klare
1 Schuss	Sojasauce
1 Pck.	Speckwürfel, ca. 125 g
1 TL	Olivenöl
10	Lasagneplatte(n)
	Salz und Pfeffer
	Kräuter, italienische, getrocknete
250 g	Gouda, gerieben
50 g	Parmesan, in Stückchen geschnitten
1 Pck.	Sauce (Bernaise), ca. 200 - 250 ml

Rezept von: Skinhead69