

Bolognese-Lasagne aus dem Dutch Oven



Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g** Hackfleisch, gemischtes
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

Das Hackfleisch in dem Ölivenöl 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 aufüllen. 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.