

Bolognese-Lasagne aus dem Dutch



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 au füllen. 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.

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

Rezept von: Skinhead69