


EuS	B9/BVJK Straubinger Model	Ernährung und Soziales (KrG)		 Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Vilshofen an der Donau
Name:		Klasse:	Datum:	

Wilde - Lasagne

Wildfleischsoße ca. 8 Portionen		
1	Zwiebel	würfeln, in eine Tasse geben, abdecken.
1	Chili	halbieren, Kerne entfernen, klein schneiden. fein schneiden. grob raspeln. Grob raspeln. Gemüse zusammen in eine Schüssel geben.
½	Lauch	
1	Karotte	
150g	Sellerie	
800g	Tomaten gewürfelt	Alle Zutaten in einen Messbecher geben.
4 EL	Tomatenmark	
1 TL	Gemüsebrühe	
2 TL	Rosmarin	
4	Lorbeerblätter	
½ TL	Salz,	
etwas	Pfeffer aus der Mühle	
4 EL	Olivenöl	in einer großen Pfanne erhitzen, zugeben, scharf anbraten, bis es gut braun ist. Zwiebel zugeben, kurz mitbraten. Gemüse und Tomaten - Gewürzmischung zugeben, umrühren.
400 - 500g	Reh-Hackfleisch	
Soße bei leicht geöffnetem Topfdeckel ca. 15 min, köcheln lassen, abschmecken, Lorbeerblatt entfernen.		
Weißer Soße = Bechamelsoße		
50 g	Butter	im Topf (Stufe 2 - 3) schmelzen unterrühren, auf Stufe 9 schalten, langsam zugeben, ständig mit dem Schneebesen rühren, Masse 1x aufpuffen lassen, ausschalten. 5 Min. auf der heißen Herdplatte köcheln lassen, Gewürze zugeben.
2,5 EL	Mehl	
¼ L	Milch	
½ TL	Salz	
etwas	Pfeffer	
etwas	Muskat	
½ TL	Brühpulver	
100 g	Käse	reiben.
Lasagne einschichten Auflaufform oder Bratrine mit 1 EL Olivenöl ausfetten. Lasagne einschichten: 1. Hackfleischsoße 2. Bechamelsoße 3. Lasagneplatten Schicht 1 – 3 → ca. 4 x wiederholen!		
Letzte Schicht = Lasagneplatten, darauf die restl. Bechamelsoße und den restlichen Käse. Wenn die Bechamelsoße die Nudeln nicht abdeckt, einfach etwas Milch in den Topf geben, umrühren und über die Nudelplatten geben.		
Backen:  200°C, 30 Min.		

Tipps:

- Wenn die Bechamelsoße klumpt, einfach mit dem Pürierstab pürieren!
- Es können auch Käsereste vom Weihnachtfrühstück verwendet werden.
- Verwenden Sie saisonales Gemüse. Im Sommer statt Lauch einfach Zucchini raspeln.