Lasagne aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 500 g Hackfleisch
- 1 Karotte
- 1 Sellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Dose stückige Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 250 ml Weißwein
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Gemüsebrühe
- Lasagneplatten
- 400 g geriebenen Käse

Zubereitung:

1. Die Sauce für meine Lasagne lässt sich hervorragend schon am Vortag zubereiten. Je länger sie ziehen kann, desto besser wird sie schmecken. Zuerst werde ich mich um das Gemüse kümmern. Der Knoblauch wird schon mal geschält, ebenso die Zwiebel und der Sellerie. Dann schneide ich Zwiebel, Karotte, Paprika und Sellerie in kleine Würfel.
2. Als nächstes werde ich das Hackfleisch in einem Topf mit heißem Olivenöl krümelig anbraten und dort mit Salz und Pfeffer würzen. Ist das getan, kommt das Tomatenmark mit in den Topf und wird dort mit angeröstet.
3. Zeitgleich Presse ich die Knoblauchzehen in den Topf und gebe das restliche Gemüse dazu. Hier wird das ganze leicht angeschwitzt. Es braucht noch nicht weich zu werden, da es ja noch eine Weile kochen wird.
4. Nach ein paar Minuten wird nun alles mit der Brühe und dem Weißwein abgelöscht. Jetzt lasse ich alles noch einmal einige Minuten einkochen und gebe dann die Dose stückige Tomaten mit in den Topf. Wenn dann alles soweit einreduziert ist und es eine “soßige” Konsistenz hat, werde ich die Sauce noch mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern abschmecken, aber dann ist die Lasagnesauce fertig.

5. Am Tag, an dem es die Lasagne geben soll wird dann alles in den Dutch Oven geschichtet. Anfangen werde ich mit Lasagneplatten. Diese sind noch ungekocht und hart, lassen sich aber einigermaßen gut in die richtige Form brechen. Dann verteile ich etwas von der Sauce auf ihnen und lege darauf wieder einige der Platten. Wer möchte, kann hier schon in jede Schicht etwas von dem Käse streuen. Die letzte Schicht sollte Sauce sein.
6. Jetzt bereite ich die Bechamelsauce frisch zu. Dafür erhitzt man Öl oder Butter in einem Topf, rührt mit einem Schneebesen das Mehl ein und löscht alles unter ständigem rühren mit Milch ab. Wenn dann eine schöne Sauce entstanden ist, muss man nur noch mit Salz, Pfeffer und vor allem Muskat abschmecken. Diese Bechamelsauce gebe ich jetzt nur noch in den Dutch Oven und bestreue alles dick mit geriebenem Käse.
7. Ich heize nun 21 Briketts in meinem Anzündkamin vor, von denen 8 unter den Dutch Oven kommen und 13 auf den Deckel. So lasse ich meine Lasagne nun für etwa 1 Stunden in Ruhe und habe dann eine super Leckere Lasagne al forno aus dem Dutch Oven.