



LASAGNE AMERICANO (DIE SÜSSLICH-SCHARFE VARIANTE)

Zutaten:

500g Rindergehacktes
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Kaffeelöffel Rosenpaprika (nach Geschmack auch mehr)
2cl Absinth 50% (von Gourmet Flamand)
200g Gourmet Tomatenketchup von Gourmet Flamand
4 Esslöffel Ahornsirup
50g Swiss dunkle Schokolade 72% von Gourmet Flamand (geraspelt)
250g geraspelter Gouda
200ml Kyritzer Mord- und Totschlag (Schwarzbier von Gourmet Flamand)
Sitia Crete Olivenöl von Gourmet Flamand zum Anbraten
Pfeffer, Salz nach Geschmack
ca. 200g Lasagneblätter (ohne Vorkochen)

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch klein hacken. Öl in einer Wokpfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen. Wenn die Zwiebeln weich werden, das Rosenpaprika darüber streuen und gut verrühren. Mit dem Absinth ablöschen. Jetzt das Gehackte dazu geben und so zerstampfen, dass keine großen Stücke mehr übrig bleiben. Wenn das Gehackte gut durch gegart ist, mit Pfeffer und Salz würzen (nach Geschmack – aber nicht zu schwach!). Jetzt mit dem Bier ablöschen. Ketchup und 2 Esslöffel Ahornsirup und Schokolade dazu, gut verrühren und bei schwacher Hitze ca. 10 – 15 Minuten köcheln lassen und damit die Flüssigkeit reduzieren. Die Hälfte des Käses in die Soße geben und unter Rühren schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Zwischenzeitlich den Backofen auf ca. 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform ausfetten. Jetzt zunächst eine Schicht der Tomaten-Hackfleisch-Soße, dann eine Schicht Lasagneblätter in die Form geben. Das wiederholen, bis keine Fleischsoße mehr da ist. Die letzte Schicht muss dann aber die Fleischsoße sein. Den restlichen Käse jetzt mit zwei Esslöffeln Olivenöl und 2 Esslöffeln Ahornsirup vermengen und auf die Lasagne geben. Für ca. 30 - 40 Minuten im Ofen backen, bis der Käse beginnt, dunkel zu werden. In der Form servieren. Dazu passt z. B. Feldsalat.