

DIE DEUTSCHE LASAGNE, DIE IHR SO NOCH NICHT KENNT! | Rezept

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

Heute gibt's bei â??Papa kochtâ?? wieder ein fast vergessenes deutsches Gericht: meine ganz eigene Lasagne mit Haschee, ein Familienrezept meiner Mutter und fÃ¼r mich die wohl geilste deutsche Antwort auf klassische Lasagne! ð??ð??

Herzhaft, deftig und garantiert anders als das italienische Original. Dieses Rezept mÃ¼sst ihr probieren! Schaut euch das Video an und findet heraus, wie die Lasagne mit Haschee gemacht wird. ð??â??ð??â??.

Rezept

Haschee:

- â??â?? â?? 1 kg gemischtes Hackfleisch
- â??â?? â?? 3 groÃ??e Zwiebeln
- â??â?? â?? 2 EL Tomatenmark
- â??â?? â?? ca. 200 ml Dunkelbier
- â??â?? â?? ca. 500 ml krÃ¤ftiger Bratenfond
- â??â?? â?? 2 EL mittelscharfer Senf
- â??â?? â?? 1â??2 TL Majoran
- â??â?? â?? Salz
- â??â?? â?? schwarzer Pfeffer
- â??â?? â?? etwas neutrales Ã¶l

Creme:

- â??â?? â?? 400 g Schmand
- â??â?? â?? 200 ml Sahne
- â??â?? â?? 1 EL mittelscharfer Senf
- â??â?? â?? etwas Muskat
- â??â?? â?? Salz
- â??â?? â?? Pfeffer

AuÃ??erdem

- â??â?? â?? 250â??300 g Lasagneplatten
- â??â?? â?? 250 g AllgÃ¤uer BergkÃ¤se
- â??â?? â?? 150â??200 g Emmentaler
- â??â?? â?? etwas Schnittlauch zum Garnieren