

BLAUKRAUTLASAGNE

Zutaten (5 Portionen)

600 g Blaukraut
1 Zwiebel
1 EL Rapsöl
1 TL Zucker
Saft von 1 Orange
1 Sternanis
4 Nelken
175 ml Rotwein
175 ml Wasser oder Gemüsebrühe
1 TL Majoran getrocknet

1 EL Butter
3 EL Mehl
250 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

100 g geriebener Käse z. B. Mozzarella
ca. 10 Lasagneblätter



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und würfelig schneiden. Blaukraut in Streifen hobeln/schneiden.
2. In einem Topf die Zwiebelwürfel in Rapsöl hell anschwitzen. Zucker zugeben und etwas karamellisieren lassen. Das Blaukraut zugeben, gut umrühren und mit 100 ml Rotwein ablöschen.
3. Den Orangensaft, 100 ml Wasser sowie Sternanis und Nelken zugeben und ca. 30 Minuten zugedeckt schmoren lassen.
4. Anschließend die restlichen 75 ml Rotwein und 75 ml Wasser sowie Majoran, Salz und Pfeffer zugeben und weitere 10 Minuten schmoren lassen, bis das Kraut weich bzw. noch leicht bissfest ist – zum Schluss abschmecken.
5. Für die Béchamelsauce, 1 EL Butter zerlassen, mit Mehl stauben und unter ständigem Rühren (mit dem Schneebesen) die Milch langsam zugießen. Die Sauce rühren bis sie cremig ist und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
6. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden der Auflaufform mit einem Drittel des Blaukrauts bedecken, eine Schicht Lasagneblätter darüberlegen und ca. die Hälfte der Béchamelsauce darauf verstreichen.
7. Es folgt wieder ein Drittel des Blaukrauts, wieder eine Lage Lasagneblätter und die restliche Béchamelsauce (davon 3 EL für die letzte Schicht aufheben).
8. Das restliche Drittel des Blaukrauts darauf verteilen, eine Reihe Nudelblätter auslegen und die restlichen 3 EL der Béchamelsauce darauf verstreichen und mit geriebenem Käse bestreuen.
9. Die Lasagne im Ofen ca. 30 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.