



## Hauptgang oder Vorspeise

# Cannelloni mit Hackfleischfüllung

## Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

16 Röhren	Cannelloni	<b>Für die Bechamelsauce:</b>	
500 gr	Hackfleisch (Rind oder Rind/Schwein)	40 gr	Butter
100 gr	Speck, geräucht, in Würfel geschnitten	1 EL	Mehl (gehäufter Esslöffel)
2 Stück	Zwiebeln, geschält und fein gehackt	4-5 dl	Milch (es darf auch Rindsbouillon sein)
2 Zehen	Knoblauch, geschält, gehackt oder gepresst	1 Stück	Lorbeerblatt
1 EL	Butter	1 Stück	Zwiebel, geschält, grob gehackt
1 EL	Olivenöl, kalt gepresst	1 Stange	Sellerie, grob gehackt
4 EL	Tomatenmark	1 Stange	Lauch (klein), in Stücke geschnitten
1,5 dl	Rotwein, schwer		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 Stück	Fleischbouillonwürfel		
2 Zweige	Thymian, die Blätter fein gehackt		
	Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle		
	Butter für das Ausbuttern der Gratinform		
	sowie für Butterflöckli		
100 gr	Parmesan, frisch gerieben		

**Zubereitung:**

Backofen	Den Backofen auf 170 Grad vorheizen
Kasserolle, Speckwürfel, Butter, Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark	Die Speckwürfel, ohne Zugabe von Butter oder Olivenöl, in der Pfanne scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und die Butter mitsamt Olivenöl zugeben. Die Zwiebeln sowie den gehackten Knoblauch zufügen und andünsten. Das Tomatenmark auf dem Pfannenboden anrösten. (Achtung: Es darf dunkelbraun jedoch nicht schwarz werden. Es wird sonst bitter).
Hackfleisch	Jetzt das Hackfleisch zufügen und unter Rühren allseits braun anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen. Den zerbröselten Fleischbouillonwürfel zufügen. Umrühren. Mit Aromat, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Thymian zufügen und noch einige Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist. Vom Feuer nehmen.
Cannelloni	Die Cannelloni ist reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung kochen. Jedoch bevor sie «al dente» sind dem Wasser entnehmen. Sie sollen noch nicht vollständig durchgekocht sein. Die Cannelloni mit der Hackfleischmasse füllen und danach – eng aneinander – in eine ausgebutterte Gratinform legen.
<b>Bechamelsauce:</b>	In einer separaten Kasserolle die Hälfte der Butter schmelzen. Das Gemüse (Zwiebel, Lauch, Sellerie) hinzugeben und andünsten. Nach dem Andünsten das Gemüse aus der Pfanne nehmen und auf die Seite stellen. Die restliche Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Das Mehl hinzufügen und mit einer Holzgabel verrühren. Das Mehl darf keine Klumpen bilden. Das Mehl nur leicht anrösten, es darf nicht braun werden. Die Milch etappenweise hinzufügen und stets umrühren. Es soll eine dickliche Bechamelsauce entstehen. Das Lorbeerblatt, die Zwiebel sowie die Lauchstücke hinzufügen und das Ganze auf kleinem Feuer ca. 15 Minuten köcheln lassen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss. Sollte die Sauce zu dick sein, mit zusätzlicher Milch (oder Rindsbouillon) verflüssigen. Die Bechamelsauce durch ein Sieb auf die Cannelloni in der Gratinform giessen. Mit dem Parmesankäse bestreuen und mit Butterflöckli belegen. In dem auf 170 Grad vorgeheizten Backofen während 40-45 Minuten, auf mittlerer Schiene, überbacken.