

Griechenland Leckeres Moussakka

Unsere Zutaten für 4-6 Personen:

3 Auberginen, Salz
600 g festkochende Kartoffeln
2 Zwiebeln
Olivenöl zum Braten und für die Form
500 g Rinderhackfleisch
Pfeffer
1 große Dose stückige Tomaten (800 g)
1 EL Tomatenmark
125 ml Weißwein (nach Belieben)
1/4 TL Zucker
1/2 TL Zimtpulver
1/2 TL getrockneter Oregano
4 EL Butter
4 EL Mehl
800 ml Milch
frisch geriebene Muskatnuss
2 Eier
100 g frisch geriebener Parmesan



So wirds gemacht:

Die Auberginen waschen, putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und 30 Minuten ziehen lassen. Die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser zugedeckt 20-25 Minuten garen. Abgießen und ausdampfen lassen.

Währenddessen die Zwiebeln schälen und fein würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Hackfleisch zugeben, salzen und pfeffern und unter Rühren krümelig anbraten. Tomaten, Tomatenmark und Wein unterrühren. Mit Zucker, Zimt und Oregano würzen. Offen bei mittlerer Hitze 25 Minuten köcheln lassen.

Die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und anschwitzen. Die Milch nach und nach zugießen und unterrühren. Bei schwacher Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen,

anschließend vom Herd nehmen. Eine Auflaufform mit Öl auspinseln und den Backofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen. Die Auberginen kalt abspülen und trocken tupfen. Jeweils 3-4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen portionsweise darin von beiden Seiten anbraten herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Kartoffeln pellen und in dicke Scheiben schneiden. In der Form auslegen. Die Hälfte Hacksauce darauf verteilen und die Hälfte der Auberginenscheiben darüberschichten. Die übrige Hacksauce daraufgeben und mit den restlichen Auberginenscheiben belegen. Die Eier und ca. 3/4 vom Käse gut unter die abgekühlte Béchamel rühren. Die Sauce auf den Auberginen verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Moussaka im heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 45 Min. goldbraun backen.

