



Rezept

Griechische Moussaka

Ein Rezept von GU, am 10.06.2009

★★★★☆ (6) 10 Kommentare

Zutaten

3 Auberginen (à 250 g)	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 Füllgewicht)
1 EL Tomatenmark	125 ml Weißwein (nach Belieben)
1/4 TL Zucker	1/2 TL Zimtpulver
1 1/2 TL getrockneter Oregano	4 EL Butter
4 EL Mehl	800 ml Milch
frisch geriebene Muskatnuss	2 Eier
100 g frisch geriebener Parmesan	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen, putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und 30 Min. ziehen lassen. Inzwischen Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser zugedeckt 20-25 Min. garen. Abgießen und ausdampfen lassen.
2. Währenddessen Zwiebeln schälen und 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 nach Belieben Wein unterrühren. Mit Zucker, Zimt und Oregano würzen und offen bei mittlerer Hitze 25 Min. köcheln lassen.
3. Die Butter in einem zweiten Topf schmelzen, Mehl einrühren und anschwitzen. Die Milch nach und nach zugießen und unterrühren. Offen bei schwacher Hitze in ca. 20 Min. eine Béchamelsauce kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, vom Herd nehmen.
4. Den Backofen auf 190° vorheizen, die Form mit Öl auspinseln. Die Auberginen kalt abspülen und trocken tupfen. Jeweils 3-4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen portionsweise darin von beiden Seiten hellbraun anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Die Kartoffeln pellen, in dicke Scheiben schneiden und 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. drei Viertel vom Käse gut unter die Béchamel rühren. Die Sauce auf den Auberginen verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Moussaka im heißen Ofen (Mitte, Umluft 170°) in ca. 45 Min. goldbraun backen.