

Moussaka (Rezept für 6 Personen)

2	grosse Auberginen (min. 600 gr)
1 Kg	Kartoffeln festkochend
0.5 dl	Olivenöl
2-3	Zwiebeln gross (300 gr, gehackt)
40 gr	Knoblauch gehackt oder zerdrückt
4 Zweige	glattblättrige Petersilie, gehackt
150 g	gehacktes Lammfleisch
150 g	gehacktes Rindfleisch
200 g	Gehackte, geschälte Tomaten
2	Eier, verquirlt
1 TL	getrockneter Oregano
1 TL	Zucker
1 TL	Zimt
1 ½ TL	Salz
120 gr	geriebener Parmesan

Béchamelsauce

35 g	Butter
40 g	Mehl
5 dl	Milch
3 EL	geriebener Parmesan
	Salz
NB	Pfeffer, Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Auberginen, schälen und längs in dünne Scheiben schneiden (4 mm). Mit Salz bestreuen und 15 Minuten ziehen lassen. Auberginenscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Auberginen in Öl beidseitig goldbraun braten, Stufe 6 ½ von 9, je 5 Min. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und beiseitestellen.
3. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden (5 mm). In Öl circa 5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, beiseitestellen.
4. Zwiebeln, Knoblauch, Hackfleisch und Salz in etwas Öl anbraten. Tomaten, Petersilie, Oregano und Zucker dazugeben. Sauce circa 10 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und die Eier darunterziehen.
5. Inzwischen für die Béchamelsauce Butter schmelzen, Mehl bei mittlerer Hitze kurz andünsten. Milch unter ständigem Rühren dazu giessen. Sauce bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten köcheln lassen. Sauce abkühlen lassen. Parmesan darunter rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Backofen auf 210 °C vorheizen. Eine ofenfeste Form.
 - 1 Lage Kartoffeln
 - 1 Lage Béchamelsauce
 - 1 Lage Auberginenscheiben

1 Lage Tomaten-Hackfleisch-Sauce
1 Lage Käse
1 Lage Kartoffeln
1 Lage Tomaten-Hackfleisch-Sauce
1 Lage Käse
1 Lage Auberginenscheiben
Mit Paniermehl bestreuen
Mit Béchamelsauce füllen

7. Moussaka mit Parmesan bestreuen. In der Ofenmitte circa 30 Minuten bei 210 Grad backen.
8. Auf 220 Grad stellen goldbraun überbacken. Gratin nach Belieben mit Alufolie zudecken, damit er sich nicht zu stark bräunt. Moussaka aus dem Ofen nehmen und circa 10 Minuten ruhen lassen, so lässt sie sich besser schneiden.