

MEISTERLICHE MOUSSAKA

mit Kartoffeln & Auberginen

ZUTATEN (8 Personen)

600 g Hackfleisch (z. B. Lamm- und Rinderhack)
Olivenöl, 2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
einige Rosmarin- und Salbeizweige
1/2 TL getrockneter Oregano
2 frische Lorbeerblätter
150 ml Rotwein (am besten Agiorgitiko)
2 Dosen Eiertomaten (à 400 g)
4 Auberginen
4 mittelgroße Kartoffeln
50 g Butter, 50 g Mehl
750 ml fettarme Milch
1 Muskatnuss zum Reiben
2 große Eier
1/2 Bio-Zitrone
50 g Feta
25 g Kefalotyri (griechischer Hartkäse) oder Pecorino



Kiri oder Herr Emertzidis
Fahrzeugaufbereitung

ZUBEREITUNG

Für die Fleischsauce das Hackfleisch bei starker Hitze in etwas Öl unter Rühren 15 Minuten goldbraun anbraten. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln, die Kräuterblätter abzupfen und fein hacken. Mit dem getrockneten Oregano und 1 Lorbeerblatt in den Topf geben und alles bei mittlerer Hitze weitere 10 Minuten braten. Den Wein dazugießen und verkochen lassen. Die Tomaten und etwas Wasser hinzufügen, aufkochen und mit halb aufgelegtem Deckel 1 Stunde köcheln lassen. Die Sauce abschmecken. Backofen auf 180°C vorheizen. Die Auberginen längs in 1cm dicke Scheiben schneiden, mit Meersalz bestreuen und 20 Minuten in einem Sieb abtropfen lassen. Die Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In reichlich kochendem Salzwasser 5 Minuten vorgaren, abgießen und mit etwas Öl, Salz & Pfeffer mischen. Die Scheiben dachziegelartig in eine ofenfeste Form (25 x 30 cm) legen. Im heißen Ofen 40 Minuten rösten, bis sie goldbraun sind. Auberginenscheiben mit Küchenpapier trocken wischen und in etwas Öl bei starker Hitze auf jeder Seite ein paar Minuten goldbraun braten. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Das Mehl unterrühren. Nach und nach mit einem Schneebesen die Milch unterschlagen, bis die Sauce glatt ist. Mit Salz & Pfeffer abschmecken, Muskatnuss hineinreiben und das zweite Lorbeerblatt dazugeben. 15 Minuten köcheln und vom Herd nehmen. Lorbeerblatt entfernen. Die Eier mit Zitronenschale und -saft verquirlen und unter ständigem Schlagen langsam zur Sauce geben. Die Hälfte der Fleischsauce auf den Kartoffeln verteilen und die Hälfte des Fetas darüberbröckeln, darauf die Hälfte der Auberginenscheiben legen. Alles wiederholen. Helle Sauce daraufgießen und Käse darüberreiben, mit schwarzem Pfeffer bestreuen, mit Öl beträufeln und 40 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und 30 Min. ruhen lassen.



©Adobe Stock/#910883742