

Moussaka



Zubereitung (4 Personen)

800 g Auberginen
200 g Zwiebeln
600 g Tomaten
600 g Rindshackfleisch
4 EL Mehl
100 g Paniermehl
100 g Graviéra-Käse gerieben (ersatzweise Parmesan)
3 Eier
2 dl trockener Weisswein
7.5 dl Milch
½ TL Zimtpulver, Muskatnuss
1 Bund Petersilie
2 TL Zitronensaft

- Auberginen:
 - o Auberginen in ½ cm dicke Scheiben schneiden und in kaltem Salzwasser 20 Minuten ziehen lassen
 - o Auberginen trockentupfen
 - o 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und nach und nach die Auberginenscheiben unter Zugabe von weiterem Öl bei starker Hitze von beiden Seiten hellbraun braten
 - o Die Scheiben auf Küchenpapier entfetten
- Fleisch braten:
 - o Zwiebeln schälen und würfeln
 - o Zum Häuten der Tomaten werden diese mit heißem Wasser übergossen und anschließend das Fruchtfleisch gewürfelt
 - o Im restlichen Öl der Auberginen die Zwiebeln glasig dünsten und das Hackfleisch begeben
 - o Fleisch bei starker Hitze braten bis der Saft verdampft ist
 - o Tomaten + Weisswein + Salz + Zucker + Zimtpulver+ Pfeffer begeben
 - o Bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 5 Minuten köcheln lassen
 - o Kräuter begeben und 5 Minuten weiterköcheln lassen
 - o Paniermehl bis auf 2 EL und Hälfte des Käses darunter mischen
- Béchamelsauce:
 - o Aus Butter und 4 EL Mehl eine Mehlschwitze machen sowie anschwitzen
 - o Milch langsam einrühren und aufkochen
 - o Bei schwacher Hitze unter Rühren 5 Minuten kochen
 - o Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken
 - o 2 Eier verquirlen und zusammen mit dem restlichen Käse in die Sosse rühren
- Form füllen:
 - o Auflaufform mit Butter einpinseln und Paniermehl einstreuen
 - o 1 Ei unter das Hackfleisch mischen
 - o Die Form mit der Hälfte der Auberginenscheiben auslegen und das Hackfleisch darauf streichen
 - o Den Rest der Auberginen darauf verteilen
 - o mit der Béchamelsosse bedecken
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 180 Grad 1 Stunde backen