Nah&Frisch



Maggi bzw. AMA | Professional

Moussaka

Hauptspeise | Fleischgerichte

Zubereitung

Auberginen in fingerdicke Scheiben schneiden, salzen und 10 Minuten ziehen lassen. Zucchini klein würfeln, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Auberginen mit Küchenpapier trocken tupfen und in heißem Öl goldgelb braten. Zucchiniwürfel extra in wenig Olivenöl scharf anbraten. Fleisch in etwas Olivenöl rösten, Zwiebel- und Knoblauchwürfel und Tomatenmark dazugeben und anschwitzen. Mit Rotwein und passierten Tomaten aufgießen, würzen und etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen. Erdäpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einem Topf zergehen lassen, Mehl dazugeben und leicht anschwitzen. Das Ganze mit Milch aufgießen. Schlagobers und Eidotter in die Bechamelsauce unterrühren, mit Salz und Muskatnuss würzen. Eine Auflaufform mit etwas Olivenöl einpinseln und Auberginen, Zucchini, Erdäpfelscheiben, Bechamel- und Fleischsauce hineinschlichten. Am besten mit den Auberginenscheiben beginnen, Zucchiniwürfel dazugeben, Fleischsauce darauf verteilen und anschließend Erdäpfelscheiben und Bechamelsauce hineingeben. Den Vorgang wiederholen und mit Bechamelsauce abschließen.
Den Auflauf etwa 45 Minuten im Backrohr bei 180 Grad Celsius backen.
Tipp: Sehr gut schmeckt Moussaka mit einer Käsekruste. Dazu griechischen Hartkäse wie Kefalotiri fein reiben, auf die Bechamelsauce streuen und mitbacken. Oder Sie bevorzugen die cremige Variante: Sauerrahm mit Eidotter verrühren, auf dem Auflauf verteilen und mitbacken.

Zutaten

- 50 dag mehlige Erdäpfel
- 35 dag Lammschulter in Würfel geschnitten oder faschiert
- 2 Auberginen
- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 500 ml passierte Tomaten
- 1 TL Tomatenmark
- 250 ml Rotwein
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Oregano, Thymian, Rosmarin
- 100 ml Schlagobers
- 500 ml Milch
- 2 Eigelb
- 40 dag Butter
- 40 dag Mehl
- Salz, Muskatnuss