Moussaka

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Hackfleisch-Sauce

2 EL Olivenöl

500 g Lamm- oder Rindshackfleisch

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

3 EL Tomatenpüree

200 ml Weisswein

400 g Pelati, gehackt

½ TL Kreuzkümmel

1 TL Thymianblättchen, frisch

½ Zimtstange

1 Lorbeerblatt

1 EL Paprika, gemahlen

1 Msp Cayennepfeffer

Salz

Pfeffer

¼ Zitrone, Schale

2 EL Oreganoblättchen, frisch

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein schneiden. Hackfleisch in heissem Öl anbraten. Zwiebeln, Knoblauchzehen und Tomatenpüree zugeben und dünsten. Mit Weisswein ablöschen und aufkochen. Pelati und alles bis und mit Cayennepfeffer beigeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Am Schluss Zimtstange und Lorbeerblatt entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Oregano und Zitronenschale zugeben und mischen.

Béchamelsauce

50 g Butter

50 g Mehl

400 ml Milch

200 g Crème fraîche

2 Eier

Muskatnuss, gemahlen

Pfeffer, aus der Mühle

Salz

Für den Guss Butter schmelzen, Mehl zugeben und kurz anschwitzen. Milch und Crème fraîche zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Von der Platte ziehen, Eier zugeben und mischen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse

Olivenöl

2 Auberginen

450 g Kartoffeln, festkochend

Salz

Auberginen waschen und in 7 mm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Auberginen- und Kartoffelscheiben salzen, mit Öl bestreichen, auf je ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen und in den kalten Garraum schieben. Backen.

Heissluft feucht 180 °C während 15 Min.

Zubereiten

150 g Parmesan, gerieben

Zum Einschichten der Moussaka lagenweise Auberginen, Kartoffeln, Hackfleischsauce und Parmesan in die Auflaufform geben. Béchamelsauce darüber verteilen. Form auf den Gitterrost in den kalten Garraum stellen. Garen.

Heissluft feucht 180 °C während 1 Std.

Tipps

Anstelle von Auberginen Zucchetti verwenden.

Zubehör

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021