Mousakas

Man muss kein Grieche sein, um leckere Mousakas zu zaubern! Gefühle des Urlaubes nach Hause holen, das gelingt mit diesem tollen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

2 kg	Auberginen
5 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
700 g	Faschiertes (vom Rind)
700 ml	Tomaten (pürierte)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
0.5 TL	Zucker
2 Stk.	Eiweiß
1 Bund	Petersilie
750 ml	Bechamelsauce
120 ml	Schlagobers
3 Stk.	Eier
6 EL	Paniermehl
100 g	Hartkäse (geriebenen)

Zubereitung

1. Für leckere Mousakas braucht man ein wenig Vorbereitungszeit, doch das Ergebnis entschädigt für vieles. Zuerst die Aubergine waschen und trocken tupfen. Diese dann in gleich dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit heißem Öl beidseitig anbraten.

2. Die Zwiebel abschälen und fein reiben, den Knoblauch ebenso schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf Öl heiß werden lassen und beides glasig anbraten. Nun das Faschierte hinzugeben und anbraten, dabei immer wieder umrühren, sodass eine Krümel-Masse entsteht. Nach circa 10 Minuten pürierte Tomaten hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

3. Die Sauce im zugedeckten Topf leicht köcheln lassen, bis sie ein wenig andickt. Dann vom Herd nehmen und das Ganze abkühlen lassen. In dieser Zeit die Petersilie unter fließendem Wasser abwaschen und fein hacken. Nach dem Abkühlen der Tomatenmasse Eiweiß und Petersilie untermischen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

4. Nun eine Auflaufform mit Butter ausfetten und mit Paniermehl bestreuen. Die Hälfte der Aubergine nun hineingeben und ebenso die Hälfte der Hackfleischsauce drüber geben. Die halbe Menge Käse und Paniermehl über die erste Schicht geben und dann in gleicher Reihenfolge den Rest schichten.

5. Für einen leckeren Abschluss 2 Eier aufschlagen und miteinander verquirlen. Diese Masse zu der fertigen Bechamel-Sauce geben und das Schlagobers einrühren. Alles zusammen auf die letzte Schicht geben und in den Backofen stellen und circa 40 Minuten goldbraun backen.

6. Diese Zeit bezieht sich darauf, wenn die Auberginen und die Hackfleischsauce am vorangegangenen Tag zubereitet wurde und über Nacht abgekühlt ist. Sollte beides noch warm sein, verkürzt sich die Backzeit.

7. Nach der Backzeit das Mousakas circa 15 Minuten abkühlen lassen und gleich darauf servieren.

Tipp

Lecker schmecken Mousakas mit einem griechischen Bauernsalat. Als Abwandlung können Kartoffel- und Zucchinischeiben mit eingebaut werden. Einfach mit einschichten. Die Kartoffeln sollten jedoch vorgekocht und die Zucchini angebraten sein.