

# Moussaka

Köstliches Moussaka mit bestem Lammfleisch: Die klassische griechische Spezialität wird mit diesem Rezept perfekt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 1,6 h



## Zutaten

2 kg	<a href="#">Melanzani</a>
2 Stk.	Zwiebeln
750 g	Lammfleisch (faschiert)
4 Stk.	Knoblauchzehen (gehackt)
760 g	<a href="#">Tomaten</a>
200 ml	Weißwein
2 EL	Tomatenmark
1 Zweig	Oregano
1 Zweig	Petersilie
50 g	Semmelbrösel
60 g	<a href="#">Butter</a>
40 g	Mehl
1 l	Milch
1 Prise	Muskatnuss
2 Stk.	Eidotter
75 g	<a href="#">Käse</a> (gerieben)
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer

## Zubereitung

1. Für das Moussaka die Melanzani gut waschen, trocken tupfen und längs in etwa fingerdicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und kurz durchziehen lassen. Nochmals abtupfen und in etwas heißem Olivenöl von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Zwiebeln fein würfeln und zusammen mit dem Knoblauch in etwas Olivenöl glasig dünsten. Das Faschierte dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Während des Bratens das Tomatenmark unterrühren. Mit Weißwein ablöschen und Hitze reduzieren. Köcheln lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr übrig ist.
3. Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden und kurz mit heißem Wasser überbrühen. Schälen, die Kerne entfernen und klein würfeln. Mit klein gehacktem Oregano und Petersilie vermengen, bei Bedarf noch einmal abschmecken. Backofen auf 180°C vorheizen.
4. Eine tiefe Auflaufform mit Olivenöl einfetten und mit Semmelbrösel austreuen. Etwas Melanzani einfüllen, darauf eine Schicht Fleisch geben, dann wieder Melanzani und wieder Fleisch hineingeben. Abwechselnd schichten, zuletzt eine Schicht Melanzani in die Form geben.
5. Die Butter zerlassen und mit dem Mehl verrühren. Langsam die Milch dazu gießen und unterrühren. Wenn die Sauce eine cremige Konsistenz hat, durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.
6. Eidotter verquirlen und mit dem geriebenen Käse mischen. Beides in die Sauce geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Sauce gleichmäßig über das Moussaka gießen und im Backofen ca. 45 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und dann servieren.

## Tipp

Eischnee unter die Sauce heben, so wird das Moussaka leichter und lockerer. Dazu frischen grünen Salat servieren.