

# Moussaka



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 70 Minuten

## Zutaten:

| Zutat  | Menge               |
|--|---------------------|
| Butter   | 12 Dekagramm        |
| Thymian  | Etwas / nach Bedarf |
| Salz   | Etwas / nach Bedarf |
| Knoblauch  | Etwas / nach Bedarf |
| Zwiebeln   | Etwas / nach Bedarf |
| Geschälte Tomaten / Pelati                           | 4 Dose(n) / Becher  |
| Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse | Etwas / nach Bedarf |
| Kartoffeln / Erdäpfel                                | 1.5 kg              |
| Olivenöl   | Etwas / nach Bedarf |
| Zimtpulver   | Etwas / nach Bedarf |
| Muskartnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss     | Etwas / nach Bedarf |
| Pimentkörner   | Etwas / nach Bedarf |
| Oregano  | Etwas / nach Bedarf |
| Tomatenmark  | Etwas / nach Bedarf |
| Faschirtes / Gehacktes / Hackfleisch                 | 1 kg                |
| Vollmilch  | 1.5 Liter           |
| Weizenmehl (universal)                               | 24 Dekagramm        |
| Auberginen / Melanzani                               | 3 Stk.              |
| Lorbeerblatt / Lorbeerblätter                        | Etwas / nach Bedarf |

## Zubereitung:

Moussaka

...für eine große Auflauf-Form (10 bis 12 Personen).

## ZUTATEN:

1,5 kg gekochte Kartoffeln (in Scheiben)

3 Melanzani

geriebenen Käse

### TOMATENSAUCE:

1 kg faschiertes Rindfleisch  
4 Dosen geschälte Tomaten  
Tomatenmark  
Zwiebeln, Knoblauch  
Salz, Pfeffer  
Basilikum, Oregano, Thymian, Lorbeer  
Piment, Muskatnuss, Zimt  
Olivenöl

Zuerst die Zwiebeln (fein geschnitten) in Olivenöl anbraten, Fleisch und Knoblauch (gepresst) dazugeben und mitbraten, anschließend alle restlichen Zutaten für die Tomatensauce zugeben und kurz mitköcheln lassen

### BÉCHAMELSAUCE:

12 dag Butter  
24 dag Mehl  
1,5 l Milch  
Muskatnuß  
(Butter in einem Topf erhitzen, Mehl einrühren, mit Milch aufgießen und mit Muskatnuß würzen.)

Melanzani in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, beidseitig kräftig salzen. Nach etwa einer Stunde kräftig ausdrücken (mehrere Scheiben aufeinander legen!), sonst verwässern sie das Moussaka!

Die Form mit Olivenöl bestreichen, die Tomatensauce einfüllen, Melanzanischeiben darauf verteilen, danach die Kartoffeln. Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zum Schluss die Béchamelsauce einfüllen und mit Käse bestreuen. Bei 180 Grad etwa eine Stunde backen. Vor dem Servieren am besten noch 15 Minuten ruhen lassen. Dazu unbedingt Tzatziki servieren!

Gutes Gelingen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-407-Moussaka.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)