

## Moussaka

### Zutaten für: 4 Personen

1	kg	Auberginen
500	g	Hackfleisch vom Rind
400	g	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
1	Dose	geschälte Tomaten (400g)
150	ml	Rotwein
200	ml	Rinderfond
500	ml	Milch
100	g	Feta-Käse
3	Zehen	Knoblauch
2	Stück	Zwiebeln
3	EL	Tomatenmark
½	Bund	Blatt Petersilie
½	TL	Zimt
1	Stück	Bio Zitrone
50	g	Weizenmehl
50	g	Butter
1	TL	Cayennepfeffer
1	TL	geräuchertes Paprikapulver edelsüß
2	TL	Oregano
1	TL	Zucker
1	Stück	Lorbeerblatt
		Muskat



Zubereitungszeit ca.: 2 Stunden

### Zubereitung:

Zu Beginn die gewaschenen Auberginen längs in 1 cm dicke Streifen schneiden und in eine Schüssel schichten. Dabei jede Lage mit etwas Salz bestreuen und eine halbe Stunde den Saft ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Stellt einen Topf bei großer Hitze auf euer Kochfeld; wenn dieser richtig heiß ist gebt zwei Esslöffel Olivenöl hinein und bratet das Hackfleisch scharf an. Sobald dieses Farbe genommen hat gebt die Zwiebeln und den Knoblauch hinzu und verringert die Hitze etwas. Nach ca. 5 Minuten fügt das Tomatenmark hinzu und achtet darauf, dass es nicht zu dunkel wird. Löscht nun mit Rotwein und Rinderfond ab und lasst die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren.

Entfernt von den Dosentomaten den Stielansatz, zerkleinert sie grob und gebt sie zusammen mit dem Tomatensaft von den Dosentomaten, Salz, Zucker, Lorbeerblatt, Oregano, Paprikapulver und Cayennepfeffer in den Topf. Verrührt alles und schaltet das Kochfeld auf kleine Hitze. Lasst alles mit geschlossenem Deckel für 20 Minuten köcheln.

Während die Sauce köchelt, schält nun die Kartoffeln und schneidet sie in ca. 5mm dünne Scheiben. Stellt eine Pfanne bei mittlerer Hitze auf das Kochfeld und bratet die Kartoffeln in Olivenöl an. Die Kartoffeln sollen etwas Farbe nehmen, aber vor allem garen. Achtet darauf, dass sie nicht zu dunkel werden oder verbrennen. Sobald die Kartoffeln fast gar sind, würzt sie mit etwas Salz und schaltet das Kochfeld aus.

Nehmt den Deckel von dem Topf ab und lasst die Sauce so lange einkochen, bis sie eine breiige Konsistenz erreicht hat. Dann hackt die gewaschene Petersilie fein und gebt diese zusammen mit dem Zimt zur Sauce. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und das Lorbeerblatt entfernen.

Heizt jetzt euren Backofen auf höchster Grillstufe vor.

Die Auberginenscheiben unter fließendem Wasser abspülen, auf mehreren Lagen Küchenpapier ausbreiten und trocken tupfen.

Verteilt die Auberginen auf dem Grillrost eures Backofens und bepinselt sie mit Olivenöl. Dann schiebt sie auf oberer Schiene in den Ofen und grillt sie bis die Auberginen schön Farbe genommen haben. Wenn ihr ein leeres Backblech unter die Auberginen schiebt, bleibt der Backofen sauber.

Wenn die Auberginen gut gebräunt sind, dreht sie um, bepinselt sie erneut mit Olivenöl und grillt auch diese Seite schön braun. Dann nehmt sie aus dem Ofen und lasst sie abkühlen.

Schaltet den Backofen jetzt auf 180°C Ober/Unterhitze.

Nehmt eine Auflaufform und verteilt ein Drittel der Tomatensauce darin, darauf eine Schicht Auberginen auslegen, diese salzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Das zweite Drittel der Sauce darauf verteilen, die restlichen Auberginen schichten; mit Salz und etwas Zitronensaft würzen und dann den Rest der Tomatensauce darüber geben. Zum Schluss verteilen wir die Kartoffelscheiben gleichmäßig in der Auflaufform.

Jetzt benötigen wir noch die Bechamelsauce. Dafür die Butter in einem Topf schmelzen lassen, das Mehl hinzufügen und unter Rühren leicht anschwitzen. Es darf keine Farbe nehmen! Dann zwei Drittel der Milch zugießen und unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Wenn die Sauce zu dick ist, noch etwas Milch zufügen bis eine dickflüssige aber keinesfalls puddingartige Konsistenz erreicht ist. Jetzt noch 5 Minuten bei niedriger Hitze im offenen Topf köcheln lassen. Den Feta-Käse in kleine Würfel schneiden und in die Bechamel einrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken. Sauce über die Kartoffelschicht gießen und gleichmäßig verteilen.

Das Moussaka auf der mittleren Schiene im Backofen 45 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Ein absolut köstliches Gericht! Gerne serviere ich zu diesem Gaumenschmaus einen gemischten Salat.