

Kochen

Caroline Autenrieth

Montag, den 06.07.2020

Moussaka mit Kartoffeln und Tomaten-Hacksauce Für 4 Personen

Zutaten

Für die Hacksauce

2 Knoblauchzehen
 2 Zwiebeln
 3 EL Olivenöl
 2 EL Tomatenmark
 125 ml Rotwein
 1,2 kg Fleischtomaten
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 400 g Hackfleisch, gemischt
 1 Prise Zimt
 2 TL flüssiger Honig

Außerdem

400 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
 2 EL Olivenöl
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 2 Auberginen, mittelgroß

Für die Bechamelsauce

25 g Butter
 30 g Mehl
 200 ml Gemüsebrühe
 300 ml Milch
 1 Lorbeerblatt
 2 TL Thymianblättchen
 125 g Gouda, gerieben, mittelalt
 2 Eier (Größe M)
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 2 EL Weinessig
 etwas Muskatnuss

Zubereitung:

1. **Für die Hacksauce** Knoblauch und Zwiebeln abziehen und fein würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin unter Wenden anbraten. Tomatenmark einrühren und mit anrösten.
2. Mit Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit nahezu einkochen lassen. Währenddessen die Tomaten waschen, trockenreiben, würfeln, dabei die grünen Stielansätze ausschneiden.
3. Tomaten unter den Zwiebelmix rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Eventuell noch etwas Wasser angießen. Köcheln lassen, bis das Tomatenfruchtfleisch ganz weich ist.
4. In einer großen Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Hackfleisch zugeben und unter Rühren krümelig braten. Mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen.
5. Tomatenmischung pürieren, mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Dann unter das Hack rühren und offen köcheln lassen.
6. Währenddessen den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen, in feine Scheiben hobeln oder schneiden. Kartoffeln und 2 EL Öl mischen.
7. Kartoffeln in eine tiefe, eckige Auflaufform (ca. 30 x 25 cm) schichten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten vorgaren.

8. **Für die Bechamelsauce** Butter in einem Topf schmelzen. Mehl einstreuen und unter Rühren hell andünsten. Unter ständigem Rühren, Brühe und Milch angießen und aufkochen. Lorbeerblatt und Thymianblättchen zugeben und die Soße ca. 3 Minuten köcheln lassen, dabei öfter durchrühren.

9. Vom Käse 75 g unter die Soße rühren und schmelzen lassen. Zuletzt die Eier verquirlen und zügig unterrühren. Soße mit Salz, Pfeffer, Essig und Muskat würzig abschmecken.

10. Auberginen putzen, waschen, trockenreiben und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine große beschichtete Pfanne erhitzen, die Auberginenscheiben darin von beiden Seiten leicht braun anbraten. Mit Salz würzen.

11. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen. Auberginenscheiben, Hack- und Bechamelsauce im Wechsel auf die Kartoffeln schichten. Dabei mit einer Schicht Hack- und Bechamelsauce abschließen.

Restlichen Käse aufstreuen.

12. Moussaka bei gleicher Temperatur ca. 50–60 Minuten garen, bis der Käse goldbraun gebacken ist.