



Hauptgang

Moussaka

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

3 Stück Auberginen, grosse
3 EL Olivenöl (fürs Anbraten)
Butter fürs Ausbuttern der Gratinform, Butterflöckli

Für die Griess-/Käsekruste:

1/4 lt Milch
1/4 lt Rindsbouillon
60 gr Griess
1 EL Mehl
40 gr Butter
150 gr Greyerzer Surchoix, gerieben
Muskat, Pfeffer aus der Mühle sowie etwas Zimt
3 Stück Eigelbe
3 Stück Eiweiss, zu Schnee geschlagen

Für die Hackfleischsauce:

2 Stück Zwiebeln, grosse, geschält, fein gehackt
4 Zehen Knoblauch, gehackt oder gepresst
500 gr Hackfleisch (Rind, Lamm, halb/halb)
1/2 Bund Oregano, Blätter gehackt
1/2 Bund Thymian, Blätter gehackt
1 Stück Lorbeerblatt
800 gr Tomaten (Pelati), in Stücke
500 gr Kartoffeln, gekochte, geschält, in Scheiben
1 TL Zucker
2 TL Rindsbouillongranulat (oder einen zerbröselten Fleischbouillonwürfel)
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
2 EL Tomatenpurée (oder 1 kleine Dose)

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Auberginen, Olivenöl	Die Auberginen längs in dünne Streifen schneiden. Portionenweise im Olivenöl knusprig ausbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Hackfleischsauce: Zwiebeln, Knoblauch Hackfleisch, Tomatenpurée Tomaten (Pelati), Zucker, Lorbeerblatt, Bouillongranulat Salz, Pfeffer, Paprika Oregano, Thymian	In derselben Pfanne die Zwiebeln sowie den Knoblauch glasig dünsten. Sofern notwendig: etwas Olivenöl nachgiessen. Das Hackfleisch dazugeben und allseits krümelig anbraten. Tomatenpurée auf dem Pfannenboden anrösten. (Achtung: Es darf nicht schwarz werden, sonst wird es bitter). Die Pelati, den Zucker und das Lorbeerblatt dazugeben. Das Rindsbouillongranulat einstreuen. Mit Salz, Pfeffer sowie etwas Paprika würzen. Auf kleinem Feuer 1 Stunde leise köcheln lassen (je länger je besser). 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Gewürze (Oregano, Thymian) beifügen.
Griess-/Käsekruste: Butter, Mehl, Griess sowie 2/3 des geriebenen Käses, Eigelbe sowie der Schnee der Eiweisse	In einer separaten Kasserolle die Butter schmelzen. Das Mehl beifügen und unter Umrühren anrösten. Griess einstreuen und umrühren. Die Milch sowie die Bouillon sukzessive beifügen und ständig umrühren.. 10 Minuten köcheln lassen. Sollte die Griess-/Käsesauce zu dick sein, zusätzlich etwas Bouillon nachgiessen. 2/3 des geriebenen Käses darunter rühren und vom Feuer nehmen und etwas erkalten lassen (damit die zuzufügenden Eigelbe nicht gerinnen). Jetzt die Eigelbe darunterrühren. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle sowie Muskatnuss würzen. Die – zu steifen Schnee geschlagenen – Eiweisse sorgfältig unter die Sauce ziehen.
Gratinform	Eine tiefe Gratinform ausbuttern. Den Boden schichtweise mit Auberginen auslegen, Hackfleisch-/Tomatenmasse darübergeben, mit Kartoffelscheiben belegen und etwas (sparsam) Käsesauce darüberstreichen, usw. Mit der noch vorhandenen Käsesauce beenden. Den restlichen Käse darüberstreuen. Mit Butterflöckli belegen und im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen.
Restlicher Käse Butterflöckli	