

## MOUSAKA



### Zutaten:

- 1 Kilo Auberginen
- 1/2 Kilo Hackfleisch
- ¼ Tasse Olivenöl
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 Tasse frische Tomaten (gehackt)
- 2 Esslöffel Petersilie (gehackt)
- 1 Tasse Wasser
- Salz, Pfeffer
- Für die weiße Soße (Béchamel)
- 9 Esslöffel Mehl
- 6 Esslöffel Butter oder Olivenöl
- 2 Tassen Milch
- 1 Ei (optional)
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Zwiebeln in Olivenöl anbräunen, Fleisch unter Rühren zugeben.
2. Tomatensoße, Wasser, Petersilie und Kräuter hinzugeben und für ca. 30 Minuten bei niedriger Hitze kochen bis das Fleisch fertig ist.
3. Währenddessen Auberginen der Länge nach in Streifen schneiden, salzen und für 30 Minuten liegen lassen. Danach sorgfältig waschen und in Olivenöl frittieren.
4. Auberginen in die Auflaufform legen.
5. Fleisch über den Auberginen verteilen.
6. Eine zweite Schicht Auberginen auf dem Fleisch verteilen.

#### Für die Bechamelsoße:

Butter schmelzen und Mehl nach und nach unter ständigem Rühren hinzugeben. Milch langsam hinzufügen. Weiterrühren, bis eine Dicke Masse entsteht. Abschmecken. Topf von der Platte entfernen und Ei hinzufügen (optional).

7. Bechamelsoße darüber gießen.
8. Im vorgeheizten Ofen (200 C) goldbraun backen.

#### Notiz:

Mousaka ist eines der berühmtesten Gerichte in Griechenland. Am Besten kocht man dieses Gericht im Sommer, wenn die Auberginen und Tomaten reif sind. Man kann dieses Gericht auch mit Kartoffeln machen oder Auberginen und Kartoffeln kombinieren. Man kann auch Käse auf die Fleischmischung geben, bevor man die zweite Schicht Auberginen hinzufügt. Der Käse gibt einen intensiveren Geschmack. Zu Mousaka trinkt man am Besten kühlen Retsina-Wein. Retsina wird hergestellt in dem man während der Fermentation Kiefernharz in einheimische Weine gibt. Dieser Wein mit dem spezifischen Geschmack der Kiefer wird nur in Griechenland hergestellt. Der Name „Retsina“ ist weltweit geschützt.