

## Premium Lamm – Lammfleischspezialitäten vom Engadinerschaf

### Gaumenkitzler Nr. 6

## Moussaka

### Griechische Spezialität mit Aubergines

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
|                              | Für 4 Personen |
| Zubereitungsart:             | Gratinieren    |
| Vorbereitungszeit:           | 45 min         |
| Kochzeit:                    | 45 min         |
| Total Zubereitungszeit:      | 1.75 Std       |
| Aufwand (hoch, mittel, tief) | hoch           |



### 300 – 400 g Hackfleisch vom Engadinerlamm

- 1.** Fleischsauce:  
1 Essl. Olivenöl  
300 – 400g Hackfleisch  
3 grosse Zwiebeln gehackt  
3 Knoblauchzehen gepresst  
1 Bund Petersilie gehackt  
einige Pfefferminzblätter gehackt  
1 Dose gehackte Pelati (400g)  
4 EL Tomatenpüree  
0.5 dl Gemüsebouillon  
1 TL Salz, Pfeffer / Cayennepfeffer  
Im Bratpfopf heiss werden lassen.  
Fleisch begeben, lockern, anbraten und Hitze reduzieren.  
Alles Beifügen und andämpfen.  
Alles zugeben, 20-30 Min. köcheln.  
Würzen. (Diese Fleischsauce kann auch 1 Tag vorher vorbereitet werden)
- 2.** Genügend Olivenöl und Bratbutter  
2 Auberginen  
300 g Kartoffeln, geschält  
150 g Feta-Käse  
In Bratpfanne warm werden lassen.  
In ca. 0.5cm dicke Scheiben schneiden, begeben, portionenweise beidseitig je 2-3 Min. braten, auf Haushaltspapier legen, trockentupfen.  
In sehr dünne Scheiben hobeln (dickere Scheiben vorher 10 min andämpfen)  
Zerbröckeln.
- 3.** Einfüllen in gefettete Gratin-Form (2 l)  
1. Schicht: 1/2 Kartoffeln  
2. Schicht: 1/2 Fleischsauce  
3. Schicht: 1/2 Auberginen  
4. Schicht: Feta-Käse  
5., 6. und 7 Schicht nochmals wie 1., 2. und 3. Schicht.
- 4.** 2 dl Rahm, steif geschlagen  
75 g Greyerzer, gerieben  
Pfeffer, wenig Muskat  
Alles sorgfältig mischen zu Käse-Rahm.
- 5.** Gratinieren  
Ca. 45 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.  
Nach 25 Min. Käse-Rahm darüber verteilen, fertig gratinieren. Evtl. garnieren mit gebratenen Auberginen und frischer Minze.

Quelle: Betty Bossi Kochbuch „Feines aus Kartoffeln“

Mehr Rezepte:

<http://www.engadinerschaf.ch/rezepte/>

Notizen:

#### ✂ EINKAUFSZETTEL ✂

- Olivenöl
- Zwiebeln, Knoblauch
- Petersilie 1 Bund
- Pfefferminzblätter
- Pelati 1 Dose (400g)
- Tomatenpüree
- Gemüsebouillon
- 2 Auberginen
- Kartoffeln, 300 g Sirtema od. Granola
- 150 g Feta-Käse
- Greyerzer