

# GYROS MOUSSAKA

---

## Zutaten (6 Portionen)

- 3 Stk. Auberginen
- 5 EL Butter
- 2 Stk. Eier
- 550g Hackfleisch gemischt
- 650g Kartoffeln
- 5 EL Mehl
- 800ml Milch
- 2 EL Olivenöl
- 120g Parmesan gerieben
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 800g stückige Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 120ml Weisswein
- 1 Prise Zucker
- 2 Stk. Zwiebeln
- 2 EL Gyros

Für das Original griechisches Moussaka-Rezept zuerst die frischen Auberginen waschen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in eine Schüssel geben, mit etwas Salz würzen und für ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Gleichzeitig werden die festen Kartoffeln gewaschen und in kochendem Salzwasser für ca. 20 Minuten weich gegart.

Unterdessen die frischen Zwiebeln schälen, fein hacken und in einem Topf mit etwas Öl für ca. 3 Minuten glasig andünsten. Dann das saftige Hackfleisch einrühren und für einige Minuten bröselig anbraten. Gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun das Ganze mit dem Wein und stückigen Tomaten ablöschen. Gut mit Salz, Gyros, Zucker und Oregano abschmecken, und das Ganze für ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen. Dann mit der Hälfte des geriebenen Käse und den frischen Eiern gründlich unter die Sauce rühren.

Anschliessend die frische Butter in einem weiteren Topf langsam zerlaufen lassen, dann das Mehl einrühren und etwas anschwitzen lassen. Mit der Milch unter Rühren ablöschen, die Hitze reduzieren und für ca. 20 Minuten leicht zu einer cremigen Sauce köcheln lassen. Danach gut mit Salz, Pfeffer und Gyros abschmecken.

Dann die Auberginenscheiben abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Scheiben dann in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten für einige Minuten anbraten. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Sobald die Kartoffeln gar sind, abgiessen, ausdampfen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Einige Kartoffelscheiben in einer mit Öl ausgestrichenen Gratinform auslegen, mit etwas Hackfleischsauce belegen und mit den Auberginen garnieren. Erneut die Hackfleischsauce darübergeben, nochmals mit den Auberginen belegen und die Béchamelsauce darüber giessen.

Mit dem restlichen Käse bestreuen und die Moussaka im Backofen bei 190°C (Umluft 170°C) für ca. 50 Minuten goldbraun backen.

## **The greek Way of life!**

Die La Cucina Gyros Gewürzmischung gibt eine besondere  
"Touch" zur Moussaka.

