Auberginenauflauf orientalische Art
Moussaka

Moussaka ist ein traditionelles griechisches Gericht, das aus geschichteten Auberginen, Kartoffeln und einer würzigen Hackfleischsauce besteht, die mit einer cremigen Béchamelsauce überzogen wird. Es wird oft mit Lamm- oder Rinderhackfleisch zubereitet und enthält Gewürze wie Zimt und Oregano, die ihm seinen charakteristischen Geschmack verleihen.

Herkunft: Griechenland
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

500 g Kartoffel(n)
125 ml Öl
1 Prise Salz
4 Aubergine(n)
2 Zwiebel(n)
500 g Schweinehack
1 Prise Pfeffer
1 Prise Paprikapulver
1 TL Thymian gerebelt
1 Zweig(e) Rosmarin
3 Blätter Salbei
2 EL Tomatenmark
125 ml Fleischbrühe

Für den Guss

50 g Joghurt
3 EL Ei(er)
1 Msp Backpulver
2 EL Weizenmehl
1 Prise Salz

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und hacken. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden und in heißem Öl anbraten, nur leicht salzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Auberginen halbieren, salzen und 30 Minuten stehen lassen, in heißem Öl braten, bis sich das Fruchtfleisch herauskratzen lässt.

Zubereitung

Die Zwiebeln und das Hackfleisch im Öl anbraten, das Auberginenfleisch untermischen, würzen und unter Umrühren einige Zeit schmoren lassen. Das Tomatenmark dazugeben und mit Brühe ablöschen, aufkochen lassen. In eine gefettete feuerfeste Form abwechselnd Kartoffeln und Hackfleischmasse schichten, etwas Brühe angießen und das Gericht 40 Minuten im Ofen garen. Joghurt mit den übrigen Zutaten für den Guss verrühren, über das Moussaka gießen, nochmals 10

© 2026 coquina.de

Minuten backen, bis sich eine Kruste bildet. In der Form zu Tisch bringen.

© 2026 coquina.de