Musaka aus Serbien

ZUTATEN

4-5 Auberginen (Melanzani)

½ kg Faschiertes (Original: Rind, Kalb, Schaf)

1 Zwiebel

4 Eier

120 g Margarine (Thea)

(Sauerrahm, ¾ kg Kartoffelpüree)

Mehl, Öl; Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zwiebel fein hacken, zusammen mit dem Faschierten in der Margarine anbraten, würzen, zudecken und langsam weiterbraten lassen.

Auberginen in Scheiben schneiden, in Mehl wenden, in Öl von beiden Seiten anbraten.

Backform mit Thea ausstreichen, schichtenweise Fleisch und Auberginen hineingeben, würzen; ½ Stunde bei starker Hitze backen.

Eier versprudeln, eventuell einige Löffel Sauerrahm dazugeben. Über Gericht gießen und bei schwacher Hitze stocken lassen.

Als oberste Schicht kann auch Kartoffelpüree verwendet werden.

© 3-Musaka.docx