BREW HACK · GEHACKT · ANRÖSTEN · VEGETARISCH · HAUPTGERICHT

# MOUSSAKA MIT BREW HACK.

BB-033

REZEPT VON
**BREW BITES**
GROSSKÜCHE, BEDINGT

In Griechenland liegt die Béchamel obenauf, so steht es im Kochbuch von Nikolaos Tselementes. Darunter Aubergine, Kartoffel und eine Sauce mit Zimt.

**25 g**
PROTEIN JE PORTION

| ZUTAT | 10 PORT. | 100 PORT. |
|---|---|---|
| **BASIS** | | |
| ☐ Brew Hack | 700 g | 7 kg |
| ☐ Mehl | 80 g | 800 g |
| **GEMÜSE** | | |
| ☐ Zwiebeln | 250 g | 2,5 kg |
| ☐ Knoblauchzehen, fein gehackt | 20 g | 200 g |
| ☐ Kartoffeln in 0,5 cm Scheiben | 1,2 kg | 12 kg |
| ☐ Auberginen in Scheiben | 1,5 kg | 15 kg |
| **FOND UND SAUCE** | | |
| ☐ Olivenöl | 20 ml | 200 ml |
| ☐ Tomatenmark | 80 g | 800 g |
| ☐ Rotwein | 250 ml | 2,5 l |
| ☐ Passierte Tomaten | 500 ml | 5 l |
| ☐ Gemüsebrühe | 300 ml | 3 l |
| ☐ Butter | 80 g | 800 g |

| ZUTAT | 10 PORT. | 100 PORT. |
|---|---|---|
| **MILCH UND EI** | | |
| ☐ Milch | 800 ml | 8 l |
| ☐ Pecorino (oder Parmesan) | 120 g | 1,2 kg |
| ☐ Eigelb | 100 g | 1 kg |
| **WÜRZE** | | |
| ☐ Petersilie, gehackt | 20 g | 200 g |
| ☐ Frischer Thymian, gehackt | 10 g | 100 g |
| ☐ Lorbeerblätter | 0 g | 4 g |
| ☐ Salz | 15 g | 150 g |
| ☐ Zucker | 10 g | 100 g |
| ☐ Zimt | 3 g | 30 g |
| ☐ Schwarzer Pfeffer | 3 g | 30 g |
| ☐ Muskat | 1 g | 10 g |
| ☐ Weißer Pfeffer | 3 g | 25 g |
| ☐ Salz und Pfeffer | 18 g | 180 g |

**1** Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, Brew Hack anrösten.

**2** Tomatenmark kurz mitrösten, mit Rotwein ablöschen, passierte Tomaten und reduzierte Gemüsebrühe zugeben.

**3** Mit Petersilie, Thymian, Lorbeer, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken und zu einer nicht zu flüssigen Sauce einkochen.

**4** Kartoffel- und Auberginenscheiben vorgaren oder anbacken.

**5** Aus Butter, Mehl und Milch eine standfeste Béchamel kochen, Käse einrühren und Eigelb erst am Ende unterziehen.

**6** In GN-Blechen schichten, backen und vor dem Schneiden ruhen lassen.

Brew Hack scharf anbraten und die Sauce eher kompakt halten. Beim Backen zieht das Hack nach, zu dünn wird die Moussaka wässrig.

Steve