

Mittwoch, 04.02.2026

Kochkurs Kroatien – mit Frau Nemeth (Mama von David und Lukas)

„Kroatische Musaka“ mit und ohne Rindfleisch

Wir brauchen:

- 10 große gekochte Kartoffeln
- 10 gekochte Eier
- 500 g Rinderhackfleisch (anbegraten und mit Knoblauch, Oregano und Salz gewürzt)
- 500 ml Joghurt
- 250 ml Sauerrahm
- 5 Eier
- Salz
- geriebener Käse (z.B. Mozzarella oder Gauda)

1. Gekochte Kartoffeln und gekochte Eier schälen und in Scheiben schneiden.
2. Eine Auflaufform mit den Kartoffelscheiben, dem Fleisch und den Eierscheiben belegen. (Fleisch bei der vegetarischen Variante einfach weglassen)
3. Nochmals Kartoffeln, Fleisch und Eier schichten.
4. Joghurt, Sauerrahm, Eier und Salz mischen und über den Auflauf schütten.
5. Bei 180 Grad/Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen, am Schluss kann man das Ganze noch ein paar Minuten auf Stufe „Grillen“ bräunen.

