



**BIOSÜDTIROL**

## **Bio-Bäuerin Matilde serviert: Ossobuchi vom Apfel.**

Zubereitungszeit: 1,5 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel

### **Zutaten (4-6 Portionen)**

1 Karotte

3-4 Selleriestangen

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

800 g Ossobuchi vom Villnösser Brillenschaf

3 Äpfel

2 EL Öl

3 EL Mehl

Weißwein

Salz, Pfeffer und Paprika zum Abschmecken

### **Zubereitung**

Die Ossobuchi von beiden Seiten salzen und pfeffern und in Mehl wenden. In Öl von beiden Seiten scharf anbraten und kurz herausnehmen. Im Brattopf Knoblauch, Zwiebel, Karotten und Selleriestangen in Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen. Die Ossobuchi wieder hinzugeben und mit Gemüse und Sauce immer wieder übergießen. Für eine Stunde garen lassen. Die Äpfel ca. 20 Minuten vor Garende dazugeben. Mit einem Lächeln servieren.

### **Matildes Tipp:**

Als Beilage passt zu den Ossobuchi Polenta oder Reis. Guten Appetit!