



BIOSÜDTIROL



Bio-Bäuerin Matilde serviert: Ossibuchi vom Apfel.

Zubereitungszeit: 1,5 Stunden

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten (4-6 Portionen)

- 1 Karotte
- 3-4 Selleriestangen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 800 g Ossibuchi vom Villnösser Brillenschaf
- 3 Natyra
- 2 EL Öl
- 3 EL Mehl
- Weißwein
- Salz, Pfeffer und Paprika zum Abschmecken

Zubereitung

Die Ossibuchi von beiden Seiten salzen und pfeffern und in Mehl wenden. In Öl von beiden Seiten scharf anbraten und kurz herausnehmen. Im Bratopf Knoblauch, Zwiebel, Karotten und Selleriestangen in Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen. Die Ossibuchi 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.



BIOSÜDTIROL

Matildes Tipp

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