



## Luganighetta Gran Riserva mit Äpfeln und Brombeeren

### Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 400g Luganighetta Gran Riserva
- 4 Zwiebeln
- 2 rote Äpfel (Royal Gala, Pink Lady)
- 200g 125 g Brombeeren
- 4EL Senf
- 4EL Ahornsirup
- 32dl Gemüse- oder Geflügelbouillon
- n.b. Olivenöl extra vergine
- n.b. Salz und Pfeffer

### Zubereitung

1. Backofen auf 190° vorheizen.
2. Äpfel waschen, Zwiebeln schälen und in 6 Schnitze schneiden.
3. Luganighetta Gran Riserva in Stücke von etwa 10 cm schneiden.
4. 2 EL Öl mit dem Senf und dem Ahornsirup mischen.
5. In einer grossen Form (etwa 30 cm), die zum Backen im Ofen geeignet ist, die Äpfel, die Wurst und die Zwiebeln in einer einzigen Schicht auslegen.
6. Mit der Ölmischung beträufeln und vorsichtig mit den Händen mischen, damit alles gut damit überzogen ist.
7. Im Ofen 30 bis 35 Minuten backen, die Zutaten nach der Hälfte der Kochzeit wenden, bis alles glänzend und gebräunt ist.
8. Die Ofenform auf den Herd stellen, die warme Bouillon dazugiessen und bis knapp zum Siedepunkt erhitzen, dabei vorsichtig umrühren, damit sich der Senf und der Ahornsirup mit der Bouillon mischen.
9. Brombeeren dazugeben, erhitzen, vom Herd neben und servieren. Das Gericht kann nach Belieben mit Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree serviert werden.

