

Salzbraten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1200 gr Schweinenacken, 500 gr Salz, 20 gr Senf.

Die Vorbereitungen:

Fleisch waschen, Salz auf das Blech schütten, Fleisch darauf geben und mit Senf bestreichen, (Salz dient nur zum schließen der Poren) damit das Fleisch saftig bleibt.

Die Zubereitung:

Das Fleisch in den vorgeheizten Backofen (200 Grad) geben und bei circa 175 Grad 90--120 Minuten schmoren lassen.

Dazu schmeckt jeder Salat!