

Kotelettbraten auf Salz bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1,5 kg Halskotelett am Stück, 375 gr Salz, 0,5 Päckchen Maggi-Würzmischung Nr. 1.

Die Vorbereitungen:

Halskotelett beim Metzger vom Knochen auslösen lassen; Auflaufform/Bratenform/tiefes Backblech; Backofen vorheizen auf 220°C (Umluft: 200°C)

Die Zubereitung:

Salz in die Form geben.

Den Kotelettbraten drauflegen.

Die Würzmischung auf den freien Stellen des Bratens verteilen.

In den vorgeheizten Backofen schieben und 30 Minuten bei 220°C (Umluft: 200°C) braten.

Danach auf 200°C (Umluft: 180°C) runterschalten und noch 90 Minuten weiter braten.

Vom Blech nehmen, aufschneiden und servieren.