



SALZBRATEN

Zutaten für 4 Personen:

1 Schweinenacken am Stück
(man nimmt ca. 1 kg für 4 Personen),
1 kg Salz ,
Pfeffer,
Senf (je nach Belieben mild oder scharf)



Zubereitung:

Schweinenacken mit Pfeffer bestreuen und mit Senf bestreichen. Auf einem Backblech das Salz (ca. 1 cm hoch) verteilen und darauf das Fleisch legen.

Pro Kilogramm Fleisch rechnet man mit etwa 1 Std. Backzeit bei 180 - 200°C im vorgeheizten Backofen. Dazu passen hervorragend Salate der Saison, knuspriges Brot oder Baguette und ein kühles Bier