

Salzbraten

Für 8 Personen:

1 Schweinekamm (ca. 3 kg)

2,5 kg Speisesalz

etwas mittelschafer Senf

grober Pfeffer



Den Schweinekamm hauchdünn mit mittelscharfem Senf bestreichen und mit etwas grobem Pfeffer bestreuen.

Ein Backblech mit hohem Rand nehmen, das Speisesalz ca. 2 cm hoch auf das ganze Blech verteilen. Den gewürzten Schweinekamm drauf setzen. Das Ganze in den Backofen schieben und bei ca. 150 Grad ca. 3,5 Stunden garen.

Als Beilage empfehlen wir Kartoffelsalat, gemischter Salat, Sahnemeerrettich und Baguette.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Zubereitung, gutes Gelingen und einen gesunden Appetit!

Ihr Team vom Bauernladen

