



Salzbraten

6 Portionen

2000 g Schweinenacken mit Knochen

1000 g Salz

Das Salz gleichmäßig auf einem Backblech verteilen, das Fleisch mit der Knochenseite darauf legen und bei 220° Ober- Unterhitze (keine Umluft) 2 – 2 ½ Stunden in den Ofen geben. Bei zu kräftiger Bräunung Hitze ggf. reduzieren. Den Braten vor dem Aufschneiden 10-15 Min. im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Dazu passt z.B. schwäbischer Kartoffelsalat oder Kartoffeln und Kräuterseitlinge in Estragonsoße und als Wein unbedingt ein trockener Gewürztraminer oder Muskateller.