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 Bachofen (200 Grad) geben und bei cirka 175 Grad 90--120 Minuten schmoren lassen.
Dazu schmeckt jeder Salat!