

Salzbraten

Für 8 Portionen

1 Schweinenacken, ausgelöst 3 Pkt. Salz 4 Knoblauchzehen
2 EL Senf 5 EL Honig Pfeffer

Den Kamm waschen und trocken tupfen. Das Backblech mit Alufolie auslegen und das Salz gleichmäßig darauf verteilen.

Den Kamm salzen, ordentlich pfeffern und dann auf das Salzbett legen. Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse geben, eventuell noch mit einem Messer zu einem Brei zerdrücken. Dann Knoblauch, Senf und den Honig in eine Schüssel geben, verrühren und das Fleisch gleichmäßig damit einpinseln.

Den Braten für 2 Stunden in den auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben. Zwischendurch immer wieder mal einpinseln. Aufpassen, das Ganze wird schnell dunkel. Mit Alufolie abdecken.

Zum Schluss sollte eine schöne karamellierte Kruste auf dem Fleisch sein. Das Fleisch wird zwischendurch nicht gewendet und sollte nach dem Herausnehmen noch 10 min. ruhen, damit sich der Fleischsaft verteilt.

Die Garzeit kann natürlich variieren. Nicht unnötig lange totbrutzeln. Es reicht, wenn alles gerade so durch ist. Das Fleisch trocknet sonst aus. Dazu schmeckt Kräuter- oder Knoblauchbaguette, Kartoffel- oder Nudelsalat. Ideal für eine Party.

NN am 09. Juli 2024