

# SALZBRATEN

8 Portionen

von Silvia

## ZUTATEN

**2 kg Schweinekamm**

2 kg Kochsalz

(evtl. 8 Knoblauchzehen)

(evtl. 2 EL Senf (mittelscharf, scharf, Dijon,...))

Pfeffer

20 g frische Kräuter (Rosmarin, Oregano, Thymian, Basilikum, Liebstöckel, Kerbel,...)

## ZUBEREITUNG

1. Den **Schweinekamm** kalt waschen und abtrocknen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen, das ganze Salz darauf verteilen und den Ofen auf 180 Grad Ober-Unter-Hitze aufheizen.
3. Die Knoblauchzehen abziehen und im Ganzen dort auf dem Backblech platzieren, wo später der **Schweinekamm** liegen wird.)
4. Das **Fleisch** mit einer beliebigen Sorte Senf dünn auf allen Seiten einreiben.)
5. Anschließend den Braten pfeffern (auf die Knoblauchzehen) mittig auf das Salzbett setzen.
6. Die Kräuter auf und um das **Fleisch** legen und das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben. (mittlere Schiene)

Den Ofen zwei Stunden lang nicht öffnen! Das **Fleisch** nicht wenden!

Richtwert: 1 Std. pro Kilogramm Fleisch.

Wer ganz sicher gehen möchte: Fertig und besonders saftig ist der Braten bei einer Kerntemperatur von 75 Grad.

**GUTEN APPETIT!**



FAMILIENMETZGEREI  
**hausner**

NATÜRLICH OBERPFALZ!

