

Ingrids Salzbraten

2-3 kg Schweinenacken (Schweinekamm), ohne Knochen

1,5 kg Salz

4 Zehen Knoblauch in Stifte vorbereiten

2-3 EL Senf

Würzmischung aus Pfeffer, Paprikapulver, Curry und Majoran

Backpapier (keine Alufolie)

Den Schweinekamm einstechen und mit den Knoblauchstiften spicken, danach mit Senf einreiben und der Gewürzmischung bestreuen.

Auf ein Backblech Backpapier auslegen und mit dem Salz belegen.

Darauf den gewürzten Braten legen.

Bei 160-180 Grad Ober- und Unterhitze 2 ½ bis 3 Stunden backen, nach der Hälfte der Zeit einmal umdrehen.

Sollte dann gut werden, eventuell einstechen und die Probe machen.

Raus nehmen und etwas ruhen lassen, danach in Scheiben schneiden.

Guten Appetit.

Eure Ingrid