

Polar's Kochstudio
Rezept 50 / 2008



Salzbraten ala Koaengel

Zutaten:

1 kg Schweinekamm
Rosmarin
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1 kg Salz auf dem Backblech verteilen und das Fleisch darauf legen. Die Oberseite des Fleisches mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Dann im Backofen 1 Stunde bei 250 Grad und eine weitere Stunde bei 200 Grad garen. Man muss sich nicht um den Braten kümmern und er bekommt trotzdem eine wunderbare Kruste.

Dazu essen wir Rosmarinkartoffeln, Kartoffelsalat oder einfach nur Brot.

Gutes Gelingen und Bon Appetit