

Salzbraten

Zutaten

- ca. 250 g pro Person Nackenbraten ohne Kuschen
- 1 Kilogramm Salz (je 6 Portionen)
- einige 🌿 Kräuter der Provence

Zubereitung

- Nackenbraten mit Kräutern der Provence rundum bestreuen.
- Backblech mit Alufolie bedecken, die Ränder hochschlagen.
- Das Salz darauf verteilen, Braten in die Mitte legen.
- Backofen 2 Stunden auf 150°, dann 1,5 Stunden auf 200° einstellen. Der Backofen darf zwischendurch **nicht geöffnet** werden!

From:
<http://www.wernerflamme.net/> - **Werners Wiki**

Permanent link:
<http://www.wernerflamme.net/doku.php?id=rezepte:salzbraten>

Last update: **2006-05-21 1159**

