

SCHWEIN

Schinkenbraten in Salzkruste

Zutaten

Rezept für 4 Personen

- 1,5 kg Schinkenbraten mit Schwarte, gepökelt
- 1,5 kg grobes Salz
- mittelscharfer Senf
- Pfeffer

Zubereitung

Die Schwarte des Bratens mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Darauf großzügig das Salz verteilen. Den Braten pfeffern und auf das Salzbett legen. Bei 200°C ca. 2 Stunden braten. Wenige Minuten vor Ende der Garzeit den Braten herausnehmen und mit Senf bestreichen. Sobald der Braten eine goldgelbe Kruste bekommt, den Braten herausnehmen, in Stücke schneiden und servieren.

Beilage

Sauerkraut und Kartoffelsalat