

## Saftiger Salzbraten

Ein saftiger Salzbraten braucht zwar etwas Zeit, ist aber umso einfacher zuzubereiten. Zumindest dieses Rezept hier ist kinderleicht und sehr lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 8,1 h



## Zutaten

1 kg	Schopfbraten
1 kg	Salz
1 Prise	<u>Pfeffer</u>

## **Zubereitung**

- 1. Für den saftigen Salzbraten den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Braten nach Geschmack mit Pfeffer einreiben und einige Stunden (am besten über Nacht) durchziehen lassen.
- 2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf das Salz verteilen. Den Braten darauf legen und im Ofen ca. 2 Stunden backen lassen. Herausnehmen, in Scheiben schneiden und servieren.

## **Tipp**

Zum saftigen Salzbraten schmeckt ein frischer Kartoffelsalat.