

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	Pfeffer

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.