

Rezept der Woche

Schinken-Krustenbraten

im Salz-Bett gebraten

1500 g Schinkenbraten mit Schwarte

1500 g grobes Salz

mittelscharfer Senf und Pfeffer

Die Schwarte des Bratens mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden.

Die so entstandenen Rillen großzügig mit Senf austreichen.

Die Fleischseite des Bratens mit Pfeffer würzen.

Auf ein Backblech ein Stück Backpapier legen und darauf das gesamte Salz verteilen.

Den Braten mit der Fleischseite auf das Salz-Bett legen und bei 200 °C ca. 2 - 2,5 Stunden braten.

Dies ist ein sehr einfaches Rezept, denn sobald der Braten im Ofen ist, muss man sich nicht mehr darum kümmern.

Als Beilage empfehlen wir warmen Speckkartoffelsalat oder Bratkartoffeln und Krautsalat.