

# Kräftiger Kammbraten

## Zutaten für 6 Portionen:

1,5 kg Schweinekamm ohne Knochen

2 EL Senf

2 EL Tomatenketchup

Salz und Pfeffer

1 große Zwiebel

1 Knoblauch

Paprikapulver

1 Tasse Wasser

## Zubereitung:

Den Schweinekamm von oben in ca. 2-cm-Abstand einschneiden, sodass die einzelnen Scheiben noch miteinander verbunden sind.

Eine kräftige Würzmischung aus Senf, Ketchup, Salz, Pfeffer und Paprika herstellen und in die entstandenen Zwischenräume streichen. Dann in jeden Zwischenraum 1-2 Zwiebelscheiben und, wer es mag, auch Knoblauch einlegen. Die restliche Würzmischung auf dem Bratstück verteilen.

Das Fleisch mit dem Tasse Wasser in eine geschlossene Pfanne legen und für ca. 2 Stunden bei 200 Grad im Backofen garen. Abschließend noch 30 Minuten ohne Pfannendeckel knusprig werden lassen.

Anschließend das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Brot und Salat servieren.

*Guten Appetit!*

