

Salzfleisch

Zutaten für 8 Personen:

3 kg Schweinekamm o. Knochen

3 Pack. Speisesalz

Zubereitung:

Herdblech mit Alufolie auslegen und das Salz drauf streuen.

Fleisch waschen, abtrocknen und auf das Salz legen.

Anschließend das Blech in den Herd schieben und ca. 3 Stunden bei 250°C (E-Herd) braten (pro kg Fleisch 1 Stunde).

Dazu schmecken frische Salate und Brot.

Guten Appetit!

