32 – Elsässischer Salzbraten

Hintergrund zum Rezept
Auch das ist wieder ein Rezept unseres Freundes Bernard aus seiner elsässischen Heimat. Es eignet sich ideal für Feste und viele Gäste, ist sehr gut vorzubereiten und nimmt auch zeitliche Verzögerungen bei der Kochplanung nicht krumm! Wichtig ist, den Braten bereits am Vortag mit der Gewürzmischung einzureiben und über Nacht kühl stehen zu lassen.

Zutaten für 8-10 Personen
- 2-3 kg Schweinefleisch, ggf. mit Knochen auch mehr (Wichtig: Zumindest etwas fetthaltig muss das Fleisch innen sein, sonst wird der Braten zu trocken, also kein Schweinenüsschen!)
- 1,5 - 2 kg (grobes) Salz
- Maggi-Gewürzmischung Nr. 1

Zubereitung
Schweinebraten am Vortag mit Maggi-Gewürzmischung Nr. 1 gut einreiben und über Nacht einwirken lassen.

Backofen vorheizen (200º C bei Ober-/Unterhitze, 180ºC bei Umluft). Salz auf dem Backblech anhäufen und Braten darauf legen. Wenn das Bratenstück einen Knochen hat, diesen nach unten auf das Salz legen. 2 ½ – 3 Stunden im Ofen lassen. Ab und zu kontrollieren.

Wenn der Braten fertig ist, kann er auf einem (Holz-)Brett serviert und portionsweise aufgeschnitten werden.

Fast jede Art von Salat passt als Beilage dazu.

Dieses Foto entstand bei der Geburtstagsfeier von Heike.

K.M. - Stand: 16.12.2018