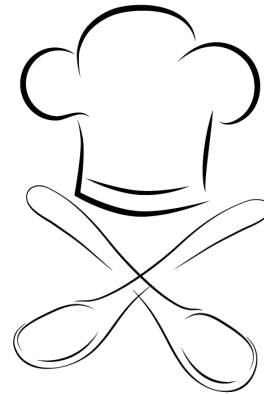




Unsere Rezeptempfehlung: Salzfleisch (6-8 Personen)

Zutaten:

- 1 ganzer Schweinenacken (2-3 kg)
- 2 kg grobes Salz
- 8-10 Zehen Knoblauch



Zubereitung:

Ein Backblech mit Alufolie auslegen. 2 kg Salz 1-2 cm dick auf dem Blech verteilen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden und auf dem Salz verteilen, so dass der Nacken den Knoblauch komplett bedeckt. Nacken auf den Knoblauch legen und bei Ober- und Unterhitze für 3-4 Stunden bei 160 °C im Ofen backen. Zum Ende ca. 30 min bei 180 °C. Eventuell mit Backpapier bedecken.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: *Sonja*