



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Schweine-Nacken auf Salzmeer

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1,5 kg Schweine-Nacken ohne Knochen
2 Knoblauchzehen
frisch geschroteter schwarzer Pfeffer
1,5 kg Meersalz

Zubereitungszeit: ca. 4 Stunden

Zubereitung:

Den Schweine-Nacken unter fließendem, kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen.

Den Knoblauch abziehen, durch eine Knoblauchpresse drücken und das Fleisch damit einreiben. Das Fleisch anschließend rundherum stark pfeffern.

Geben Sie das Meersalz in eine Auflaufform, legen Sie das Fleisch darauf und stellen Sie es abgedeckt für 2 Stunden zum Marinieren in den Kühlschrank.

Den Backofen auf 220 °C (Umluft 200 °C) vorheizen.

Nach 2 Stunden nehmen Sie das Fleisch wieder aus dem Kühlschrank, legen es auf einem Teller beiseite und erhitzen das Salz in der Auflaufform ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen.

Anschließend legen Sie das Schweinefleisch auf das heiße Salz und lassen es 1 Stunde 45 Minuten im Ofen garen. Während dieser Garzeit die Backofentür nicht öffnen!

Das fertige Fleisch vom Salz nehmen, 10 Minuten ruhen lassen, dann aufschneiden und servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!