

Salzbraten aus der Ofenhexe

Zutaten:

- 1 kg Schweinehals
- 500 g Salz



Hinweis:

Dieses Rezept ist auf die [mittlere Ofenhexe](#) ausgelegt. Wenn ihr die große Ofenhexe hernehmt verwendet lieber 1 kg Salz. Alternativ geht auch das untere Teil vom [Ofen-/Zaubermeister](#).

Zubereitung:

**Ofen vorheizen auf 160 °C Ober-/Unterhitze
Rost so weit unten wie möglich einschieben**

Zuerst das Salz in der [Ofenhexe von Pampered Chef ®](#) gleichmäßig verteilen. Der Boden sollte dabei ganz bedeckt sein.

Dann das Fleischstück ungewürzt ganz einfach auf das Salz setzen und in den vorgeheizten Ofen schieben und für ca. 1 1/2 bis 1 3/4 Stunden im Ofen braten lassen. Ihr müsst den Braten weder wenden noch würzen oder sonst was damit machen - ganz einfach sich selbst überlassen....

Ich denke bei den Bilder braucht es dann auch nicht viele Worte oder?

Wir hatten dazu gebratene Zucchini und Salat ... aber auch einfach in eine frische Semmel als Bratensemmel ist dieses Fleisch hervorragend geeignet. Super saftig und fein im Geschmack und das mit so geringem Aufwand!!

So macht kochen und lecker essen einfach Spaß!



Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 www.saugnad-und-lecker.de