

Zutaten:

1 Kg Schweinebraten mit Schwarte
2 Kg Salz
frische Kräuter



Zubereitungszeit: 10min

Backzeit: 120min

Temperatur: 150°C

Zubereitung:

Die Kruste vom Braten diagonal einschneiden. Dann die Kräuter hacken und auf der Kruste und dem restlichen Braten verteilen. Eine *Dauerbackunterlage* auf den *Thermo-Star Vario* legen und dick mit Salz bestreuen und den Braten darauf setzen. Den Braten dann im vorgeheizten Backofen ca. 0,5 Stunden bei 150 Grad, 0,5 Stunden bei 175 Grad, 0,5 Stunden bei 200 Grad und wieder eine halbe Stunde bei 225 Grad garen.

Man kann die letzte halbe Stunde kleine gewaschene und ungeschälte Kartoffeln die ebenfalls mit Kräutern bestreut sind, neben den Braten legen.