

Cajun-Schweinebraten auf dem Salzbett

(schnell im Ofen oder Kugelgrill - für 6 Personen)

Zutaten

1,5kg Schweinenacken

**2 EL Paprika (mild)
2 TL Cayenne-Pfeffer
1 TL Kreuzkümmel
1 EL schwarzer Pfeffer grob
2 TL granulierter Knoblauch
3 EL getr. Zwiebflocken
2 EL Oregano**

2 Kg Salz

Zubereitung

Schweinenacken am Stück abwischen und trockentupfen.

Trockengewürzmischung in Schüssel vermischen:

**2 EL Paprika (mild)
2 TL Cayenne-Pfeffer
1 TL Kreuzkümmel
1 EL Schwarzer Pfeffer, frob gemahlen
2 TL granulierter Knoblauch
3 EL getr. Zwiebflocken
2 EL Oregano**

Den Braten **salzen** und rundum mit **Würzmischung** einreiben. *(kann man vorbereiten, 1-24h vorher. Je länger die Mischung einzieht um so würziger wird der Braten)*

In einer Bratenform ca 2cm dick **Salz** einfüllen.

Braten auf das **Salzbett** legen, mit **Alufolie** schließen und in den **Backofen** stellen.

Backofen auf **180 Grad** aufheizen.

Nach **1 Stunde Alufolie entfernen** und den Ofen auf **200-210 Grad** hochschalten.

Den Braten weitere **45 Minuten im Ofen lassen**, bis eine schöne Kruste entsteht und der Braten gute 75 Grad Kerntemperatur hat.

(Im Grill genauso vorgehen: Den Grill auf 160-180Grad einpegeln und den Braten samt Schale und Salzbett mit, anschl. ohne Folie 1,5-2h grillen.)

Braten herausnehmen, kurz ruhen lassen und dann: in Scheiben aufschneiden und genießen.