

Kräuter- Senf- Braten

Zutaten:

1000g Kamm (od. Nacken)
3 El mittelscharfer Senf
25 g Kräutermischung
1 TL Salz
2 Knoblauchzehen
1 El Zitronensaft
1 TL geschroteter, bunter Pfeffer
½ TL Paprika (scharf)
1 EL Pflanzenöl

Den Kamm auf eine Fettpfanne legen. Die restlichen Zutaten vermengen und das Fleisch damit einstreichen (rundum außer Auflagefläche), mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Im Backofen bei 165°C ca. 60-65 Min. braten. Nach Ablauf der Garzeit 10 Min. Saftsetzphase im ausgestellten, leicht geöffneten Herd abwarten und dann servieren.