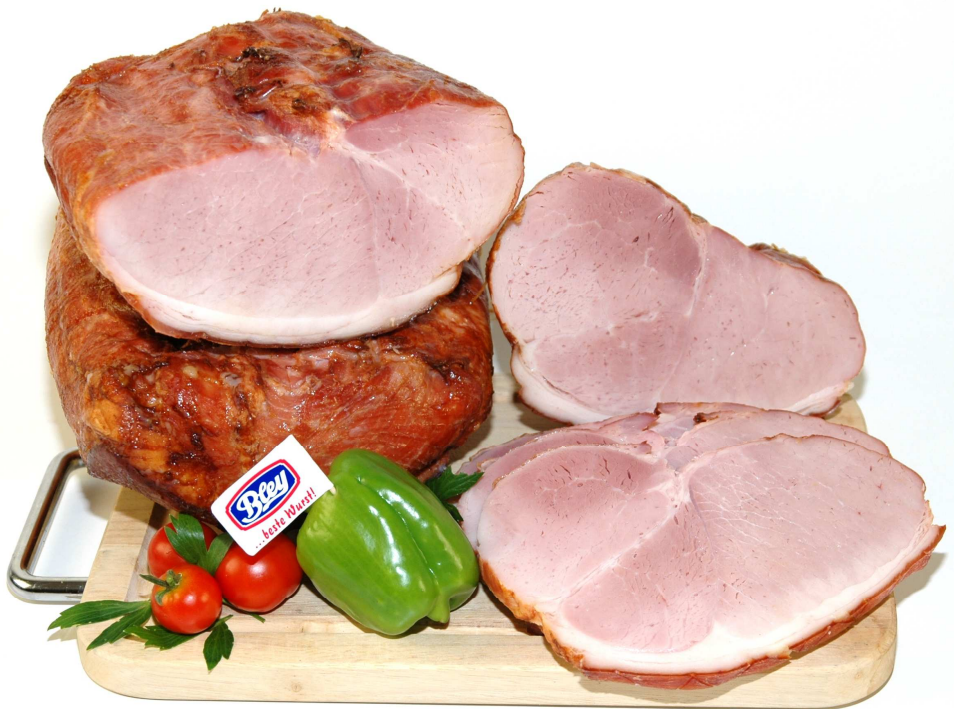


Krustenbraten

Den vorgegarten Krustenbraten aus dem Beutel nehmen, gleichmäßig einritzten und im Backofen bei ca. 150 °C etwa 2 Stunden erhitzen.
Den Krustenbraten aus dem Ofen nehmen, Backofen auf 230 Grad hoch heizen. In der Zwischenzeit die Schwarte des Bratens mit der Salzlake einreiben. Danach in den heißen Ofen schieben.



Produktionshinweis:

Salzlake = 1 Teil Salz
1 Teil Wasser

Tipp:

Wird die Schwarte längs mit der Scheibe eingeritzt, so kann der heiße Braten mit der Aufschnittmaschine auf Stärke 8-9 in gleichmäßige Scheiben geschnitten werden ohne dass der Schwartenrand abfällt.