



Russell Hobbs Rapid AirFryer

Heißluftfritteuse 9l

Model 27681-56

Rinderrouladen



Temperatur	140° C	Garzeit	100 min
Menge	3 Stück	Öl/Fett	nein
Grillgitter	nein	Wenden	3 x
Vorheizen	ja	Kerntemperatur	85° C

TIPP

Die Rouladen nach einem Rezept vorbereiten und marinieren. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Eine Stunde vor der Zubereitung diese wieder aus dem Kühlschrank nehmen.

Die Rouladen in den Garkorb legen, vorbereitete heiße Soße drüber gießen, in den Airfryer schieben und garen.

Die fertigen Rouladen herausnehmen und jetzt erst rundum salzen. Die Soße kann im Airfryer mit Soßenbinder andickend werden.