



# Russell Hobbs Rapid AirFryer

## Heißluftfritteuse 9l

### Model 27681-56

## Rindersaftgulasch



<b>Temperatur</b>	160° - 200° C	<b>Garzeit</b>	55 min
<b>Menge</b>	500 g	<b>Öl/Fett</b>	nein
<b>Grillgitter</b>	ja	<b>Wenden</b>	alle 10 Min.
<b>Vorheizen</b>	ja	<b>Kerntemperatur</b>	90° C

### TIPP

Soße vorher auf dem Herd zubereiten.

Mariniertes, in große Stücke geschnittenes Gulasch, 15 Minuten bei 200 Grad in einem großen Silikon-Garkorb anbraten und 1 x wenden. Danach die heiße vorbereitete Soße über das Gulasch gießen. Jetzt das Gericht weitere 40 Minuten bei 160 Grad fertig garen - alle 10 Minuten umrühren.

Bei Bedarf etwas Rotwein oder Wasser hinzufügen, sollte die Soße zu dick werden.



# Russell Hobbs Rapid AirFryer Heißluftfritteuse 9l Model 27681-56

## Rindersaftgulasch

### Zutaten für die Soße

400 ml Bratensoße Instant

100 ml Rotwein

1 große gedünstete Zwiebel vorher zubereitet

1 rote Paprika gedünstet vorher zubereitet

2 Lorbeerblätter

1 TL Majoran

1 TL Sambal Olek

1 EL Tomatenmark

Pfeffer

evtl. ein wenig Salz

kurz vor Ende der Garzeit eine gepresste Knoblauchzehe

**WICHTIG:** Soße nicht zu dick anrühren, wegen Verdunstung beim Garen

### Marinade

Trockenmarinade von Ankerkraut

Pfeffer

Paprikapulver

Sonnenblumenöl

Gulasch erst nach 15 Minuten Garzeit salzen