



Russell Hobbs Rapid AirFryer

Heißluftfritteuse 9l

Model 27681-56

Bauchscheiben



Temperatur	180° C	Garzeit	15 min
Menge	4 Scheiben	Öl/Fett	nein
Grillgitter	ja	Wenden	1 x
Vorheizen	ja	Kerntemperatur	75° - 80° C

TIPP

Die Scheiben in der Mitte durchschneiden, damit man sie besser im Garkorb verteilen kann.

Das Fleischgut marinieren und für 1 Stunde ruhen lassen.

Die Bauchscheiben auf zwei Garkörbe verteilen und nach der Hälfte der Garzeit wenden.