



Russell Hobbs Rapid AirFryer

Heißluftfritteuse 9l

Model 27681-56

Kotelett paniert



Temperatur	180° C	Garzeit	30 min
Menge	450 g	Öl/Fett	ja
Grillgitter	ja	Wenden	ja
Vorheizen	ja	Kerntemperatur	75° C

TIPP

Kotelett würzen und panieren - Butterschmalz erwärmen.

Das 4 cm dicke Kotelett in eine Backpapierschale legen, die Schale in den Garkorb des Airfryers legen und die Oberseite mit Butterschmalz einpinseln. Den Garkorb mit dem Kotelett in den Airfryer schieben und 15 Minuten garen.

Danach wenden und auch die andere Seite etwas mit Butterschmalz einpinseln und weitere 15 Minuten garen.