



Russell Hobbs Rapid AirFryer

Heißluftfritteuse 9l

Model 27681-56

Schweinekrustenbraten



Temperatur	160° - 200° C	Garzeit	65 min
Menge	600 g	Öl/Fett	ja
Grillgitter	ja	Wenden	nein
Vorheizen	ja	Kerntemperatur	78° C

TIPP

Braten waschen, trockentupfen und die Schwarte rautenförmig einschneiden.

Mit Salz, Pfeffer und Magic Dust den Braten einreiben und etwas ruhen lassen. Grillgitter in den Garkorb einlegen, etwas mit Öl besprühen, den Airfryer mit 160 Grad vorheizen und den Braten 50 Minuten vorgaren.

Danach die Schwarte mit etwas Öl einsprühen und nochmal bei 200 Grad 15 Minuten fertig garen.