



Russell Hobbs Rapid AirFryer

Heißluftfritteuse 9l

Model 27681-56

Schweinshaxe



| | | | |
|--------------------|--------------|-----------------------|--------|
| Temperatur | 180°- 200° C | Garzeit | 45 min |
| Menge | 900 g | Öl/Fett | nein |
| Grillgitter | ja | Wenden | nein |
| Vorheizen | ja | Kerntemperatur | 85° C |

TIPP

Haxe in Salzwasser 80 Minuten vorgaren (Kerntemperatur 70 Grad).

Nach dem Abkühlen die Schwarze der Haxe kreuzförmig einschneiden - nicht zu tief - und die ganze Haxe mit Salz und Pfeffer würzen. Bei 180 Grad die Schweinshaxe im Airfryer für 30 Minuten garen.

Danach die Temperatur auf 200 Grad erhöhen und die Haxe in weiteren 15-20 Minuten fertig garen. In dieser Zeit die Haxe 2-3 Mal mit Bier einpinseln (Kerntemperatur am Ende liegt bei 85 Grad).