



Russell Hobbs Rapid AirFryer

Heißluftfritteuse 9l

Model 27681-56

Kaninchen



Temperatur	180° C	Garzeit	20-21 min
Menge	1 kg	Öl/Fett	ja
Grillgitter	ja	Wenden	1 x
Vorheizen	nein	Kerntemperatur	65-70° C

TIPP

Das Kaninchen teilen, marinieren (mit Salz) und für 2 Stunden kühl stellen.

- Garkörbe mit Olivenöl einfetten
- Grillgitter einlegen
- Kaninchenteile oben auf legen
- Garkörbe in den Airfryer schieben und das Gericht garen.