



Russell Hobbs Rapid AirFryer

Heißluftfritteuse 9l

Model 27681-56

Wildschweinbraten



Temperatur	150° C	Garzeit	50 min
Menge	600 g	Öl/Fett	nein
Grillgitter	ja	Wenden	4 x
Vorheizen	ja	Kerntemperatur	75° C

TIPP

Dafür ein Kammstück bzw. ein Nackenstück verwenden.
Braten mit Magic Dust marinieren, etwas Pfeffer und Paprikapulver mit einreiben. 2 Stunden ruhen lassen.

Unter dem Grillgitter etwas Wasser eingießen, damit es saftiger wird.
Alle 10 Minuten den Braten drehen.

Am Schluss salzen.