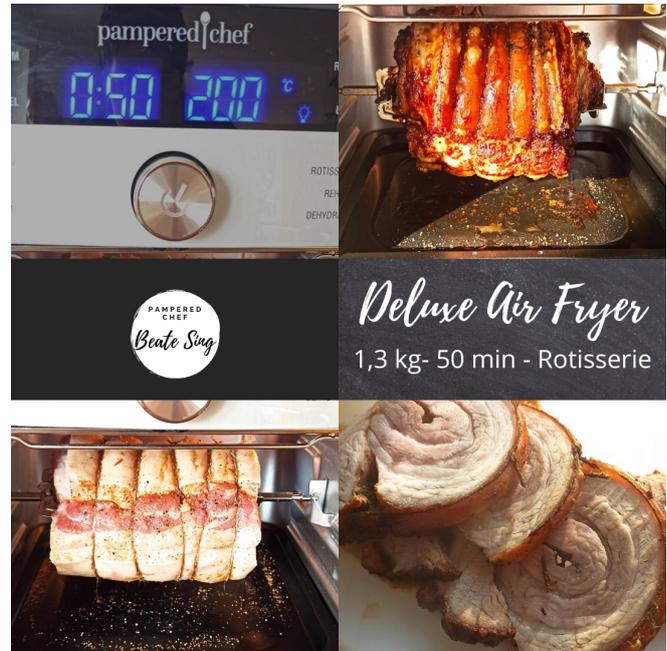




Rollbraten aus dem AirFryer

Zutaten:

- bis zu 1,5 kg Bauchfleisch
- Bratengewürz
- evtl. 1 Knoblauchzehe
- Salz



Zubereitung:

- Fleisch innen mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben die Knoblauchzehe fein hacken und auf dem Fleisch verteilen.
- Schwarte etwas einschneiden
- Den Braten aufrollen und mit Küchengarn binden.
- Den Drehspieß mittig durch die Fleischrolle stecken und die Halter des Spießes anbringen. Dabei den Rollbraten mit den Zacken fixieren.
- Nun auch die Schwarte leicht salzen und etwas würzen.
- Drehspieß einhängen, Auffangschale in den AirFryer stellen.
- Air Fryer Einstellung: **50-55 Minuten Rotisserie 200°C**

Kontakt Daten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>