

# Entenbrust im Airfryer

DELUXE AIRFRYER



## Zutaten

- 2 Entenbrüste je etwa 350 g
- Salz
- etwas Brathähnchengewürz
- alternativ eine beliebige Gewürzmischung nach eurem Geschmack
- 2 EL neutrales Speiseöl



## Zubereitung

- Das Salz, die Gewürzmischung und das Öl zu einer Paste verrühren und zur Seite stellen
- Die Haut der Entenbrustfilets rautenförmig einschneiden. Dabei unbedingt darauf achten, dass nur die Haut eingeschnitten wird – nicht das Fleisch
- Die eingeschnittene Haut mit der Gewürzpaste bestreichen.
- Ente mit der Hautseite nach oben auf ein Gitter des AirFryers legen und in den Airfryer geben (zweiter Einschub von unten)
- **Programm: ROAST (190°C) – etwa 18 Minuten**
- Nach dem Ende der Garzeit die Entenbrust noch ca. 8–10 Min. ruhen lassen.
- Die Entenbrust ist innen leicht rosa und sehr saftig.

## Tipps

Wenn ihr die Ente lieber ganz durch gegart essen wollt dann dauert es evtl. 2–3 Minuten länger. Bitte beachte dann aber, dass die Ente dann eher trocken wird.

