

REZEPTE FÜR DEN AIRFRYER

Gegrillter Schweinebauch | Airfryer



Du brauchst für den gegrillten Schweinebauch

- 1-1,5 kg Schweinebauch
 - Essig zum Bestreichen
 - etwas Öl (Olivenöl)
 - **Für den Rub:**
 - 1 TL Pfeffer schwarz
 - Salz
 - 1 TL Paprika edelsüß
 - 1 TL Knoblauchpulver
 - ½ TL Kreuzkümmel
1. Schweinebauch schön trocken reiben und das Fleisch auf der Unterseite einschneiden und mit dem Rub würzen
 2. Alufolie zur Schale formen und das Fleisch mit der Fettseite nach oben darauf legen

3. Die Haut mit Essig einpinseln und im Airfryer bei 90° 30 Min. trocknen
4. Die trockene Haut nun mit Salz bestreuen und mit Olivenöl einpinseln
5. Bei 200°-205° ca. 40 Min. im Airfryer grillen (je nach Größe und Dicke mehr oder weniger an Zeit