

Duroc Knusperbauch aus der Heisluftfriteuse

Für 4 Personen:

1 kg Duroc Schweinebauch oder normalen Bauch am Stück
Salz, Unser Macig Spice Gewürz (Geht auch Salz Pfeffer Paprika) Pflanzenöl

Das Fleisch aus der Verpackung nehmen und abspülen und trockentupfen
Den Bauch rundum mit der Gewürzmischung einreiben **Die Schwarte auslassen**
Die Schwarte mit richtig viel Salz betreuen

Das Fleisch in die Schublade des Airfryers reinlegen, Schwarte nach oben

Bei 150° Grad Programm Airfry 20 Minuten drinlassen

Den Bauch Vorsichtig Rausholen, so das das Salz oben bleibt

Vorsichtig das Verkrustete Salz mit dem Löffel abheben

Die Schwarte mit einem Scharfen Messer Routenförmig einschneiden

Danach die Schwarte einölen

Fleisch zurück in die Schublade

und bei 200° Grad Programm Airfry für ca. 35-40 Minuten backen

Solange bis die Schwarte aufpoppt

Dann noch bei ausgeschalteten Gerät 10 Min. in der Schublade ziehen lassen

Man Kann den Sud in der Zwischenzeit solange das Fleisch noch ruht, den Fleischsaft abgießen, und im kleinen Topf mit dunklem Bier ein Sauce kochen, die man dann mit Speisestärke abbindet

Mit Knödel, Bayrisch Kraut oder nur mit Kartoffelsalat und Schwarzbrot servieren

Tipp

Mir Persönlich schmeckt der Schweinebauch kalt noch besser

Mit Paprikapulver und Pfeffer, bestreut ein wahrer Genuss

Da schmeckt dasnn auch ein guter Rotwein dazu, den du bei mir bekommst

