



Grillhähnchen

im Air Fryer

Das brauchst du dafür:

- 1 Hähnchen ca 1,5 kg
- 1 TL Meersalz
- ½ TL Fritten Frieda
- 1 TL Mexiko Mex
- Omas Butteröl

So wird's gemacht:

- Das Hähnchen auf dem Grillspieß befestigen.
- Mit Küchengarn die Flügel und Beine am Körper festbinden.
- Die Gewürze in eine Schüssel geben, und so viel Omas Butter Öl dazu geben, dass nach dem Verrühren eine gute streichfähige Masse entsteht.
- Das Hähnchen auf ein großes Schneidebrett legen, und die Würzmasse mit Hilfe des Silikonpinsels gut auf dem Hähnchen verstreichen. Es darf alles aufgebraucht werden.
- Hähnchenspieß mit dem Entnahmewerkzeug in die Rotisserie des Air Fryers einhängen.
- **Programm: Rotisserie - 200 °C ca. 60-70 Minuten braten.**
- Darauf achten, dass sich das Hähnchen dreht.
- Nach der Garzeit das Hähnchen mit dem Entnahmewerkzeug aus dem Air Fryer nehmen.
- Hähnchen vom Spieß nehmen und servieren.