Maishähnchen aus dem Air Fryer

<u>Zutaten</u>
1 Maishähnchen 1,3kg
30g Butter
1EL Paprika Edelsüß
Salz und Pfeffer
Zahnstocher und Küchengarn

So funktioniert es!
Das Hähnchen, außen und innen waschen.
Fett soweit möglich entfernen.
Innen mit Salz und Pfeffer würzen.
Die hintere Öffnung mit Zahnstochern und Garn verschließen.
Außen das Hähnchen kräftig mit Salz würzen.
Die Flügel mit Garn an den Körper des Hähnchen binden.

So geht es weiter!
Den Drehspieß mittig durch das Hähnchen führen und die Spießgabeln in das Hähnchen stecken
Die Feststellschrauben anziehen.
Das Hähnchen in den Air Fryer einhängen.

Programm Einstellung!
Rotisserie 50Minuten 200C
Die Butter, schmelzen und mit Paprika, etwas Salz und Pfeffer würzen.
Nach 50 Minuten das Hähnchen aus dem Air Fryer heben und mit Hilfe eines Silikonpinsels das Hähnchen mit der gewürzten Butter einstreichen.

Zurück in den Air Fryer!
Für weiter 5 – 10 Minuten das Hähnchen, bei gleichem Programm, knusprig braten.

www.witt-pc.de

Guten Appetit!

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481