

Spanferkel Rollbraten aus dem Air Fryer

Zutaten

Ca. 1,2kg Spanferkel Rollbraten
Salz Pfeffer, etwas Paprika

So funktioniert es!

Das Fleisch, mittig auf den Spieß schieben
und mit den beiden Spießen fixieren
Mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika würzen.



Air Fryer Einstellung!

Wähle Custom 65 Minuten 160C und stelle die Rotation dazu.
Anschließend 5 – 10 Minuten auf 200C mit Rotation etwas nach knuspern.
Den Braten für ca. 10 Minuten im Air Fryer hängen lassen.

Zutaten für die Soße!

1 Liter Gemüsebrühe
70g Tomatenmark
1 TL Pfeffer
2 EL eingelegter, grüner Pfeffer
2 Zwiebel, 2 Karotten, 1 Knoblauchzehe, ½ Stage Lauch, 50g Knollensellerie,
alles grob geschnitten.
1 Becher Schmand + 100ml Sahne
1 EL Speisestärke

So funktioniert es!

Gemüsebrühe mit Tomatenmark und 1 TL Pfeffer würzen.
In einem Topf mit etwas Öl, das Gemüse stark anbraten.
Wenn das Gemüse Farbe annimmt und am Topfboden ansetzt, mit ca. 50ml Brühe ablöschen und wieder anbraten lassen.
Das sollte 2 – 3 x wiederholt werden und anschließend den Rest der Brühe aufgießen.
Die Soße noch etwas köcheln lassen und später durch ein Sieb in einem Topf abgießen.
Speisestärke, Schmand und Sahne mit ca. 100ml heißer Soße verrühren und zur Soße geben.
Den grünen Pfeffer dazu geben, die Soße wieder heiß werden lassen und eventuell nachwürzen.

Mein Tipp:

Das verrühren von Schmand, Sahne und Speisestärke mit einem Teil der Soße, verhindert das die Sahne in der Soße flockt.

Guten Appetit!