

Eisbein

1 Eisbein (gepökelt) Salz und Pfeffer 1 TL Knoblauchpulver
1 TL Zwiebelpulver 1 TL Paprikapulver

Vorbereitung:

Das Eisbein gut abwaschen und trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer die Schwarte kreuzweise einschneiden.

Würzen:

Das Eisbein mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und Paprikapulver rundherum einreiben.

Vorheizen: Den Airfryer auf 180°C vorheizen.

Garen:

Das Eisbein in den Airfryer legen und für ca. 60-70 Minuten garen lassen. Zwischendurch das Eisbein umdrehen, damit es gleichmäßig knusprig wird.

Überprüfen:

Mit einem Fleischthermometer überprüfen, ob die Innentemperatur des Eisbeins mindestens 75°C erreicht hat.

Servieren: Das knusprige Eisbein aus dem Airfryer nehmen und kurz ruhen lassen, bevor es serviert wird.

KI-Version am 14. Februar 2025