

Rippchen im Airfryer gebraten

1 kg Schweinerippchen 6 Knoblauchzehen 30 g Öl, 1,5 EL
10 g Salz 1 g Pfeffer

Die Membran von den Rippchen entfernen und sie in Stücke schneiden.

Währenddessen den Airfryer vorheizen.

In einer Schüssel die Marinade mischen, das Öl, den zerdrückten Knoblauch, das Salz und den Pfeffer.

Das Fleisch mit der Marinade einreiben und gut einmassieren.

Die Fleischstücke in den Airfryer-Korb legen, 50 ml Wasser darunter gießen und sie im ersten Durchgang 30 Minuten bei 150 Grad garen.

Die ausgeschiedene Flüssigkeit in eine Schüssel gießen.

Das Fleisch wenden, mit 1-2 Esslöffeln des ausgeschiedenen Fleischsafts begießen und 20 Minuten bei 170 Grad garen.

Das Fleisch erneut wenden, das ausgeschiedene Fett abgießen, mit etwas ausgeschiedenem Fett bestreichen und weitere 20 Minuten bei 170 Grad garen.

Die Airfryer-Rippchen sind fertig.

Balazs Szilagyi am 26. Juli 2025