Braten: Geflügel

Gargut	Menge (Stk. oder g)	benötigtes Zubehör	Grad	Min	turn?	weiter bei x Grad	weiter bei x Min	Anmerkungen	Quelle	getestet
Hähnchenbrustfilet	100 g		140	8	ja	180	6		Philips	
Hähnchenbrustfilet	800 g		140	8	ja	180	8		Philips	
Hähnchenflügel, gebraten	3 - 4 Portionen	Frittiereinsatz	180 - 200	10	nein			Vorheizen bei 180 Grad 3 Min.	Airfryer Android App	
Hähnchenkeule	1 Stk.		180	23	nein	-	-		Chefkoch.de	
Hähnchenkeule, mariniert	6 Stk.	Frittiereinsatz	200	10	ja	150	10		Philips	
Hähnchenunterschenkel	80 g		200	10	ja	150	10		Philips	
Hähnchenunterschenkel	600 g		200	10	ja	150	10		Philips	
Putenrollbraten, gefüllt	1000 g		160	80	ja	0	10	mehrfach wenden, nach dem Garen 10 Min. im Gerät lassen	Eigene Erfahrung	x

Quelle PDF: https://eigene-gartabelle-airfryer.jimdo.com/