XXL-Airfryer-Kochbuch – Heute wird aufgetischt

Herzhafte Hauptgerichte und Beilagen für Gäste und gemütliche Wochenenden – für Airfryer mit 10–12 Litern

Friederike Hainbach

Hinweise zur Nutzung

Die Rezepte und Hinweise dienen der allgemeinen Information. Beachten Sie stets die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise Ihres Geräts. Verwenden Sie nur geeignetes, hitzebeständiges Zubehör und halten Sie die Luftwege frei.

Garzeiten, Temperaturen und Portionsgrößen sind Richtwerte. Auch Geräte mit gleichem Gesamtvolumen unterscheiden sich in nutzbarer Fläche und Heizleistung. Prüfen Sie die Beladung und passen Sie die Zubereitung an Ihr Modell, die Zutaten und deren Größe an. Kontrollieren Sie insbesondere bei Fleisch, Geflügel, Fisch und aufgewärmten Speisen den sicheren Garzustand; eine angegebene Zeit allein genügt dafür nicht.

Achten Sie auf Küchenhygiene, geeignete Kühlung und die Allergenangaben der verwendeten Produkte. Nährwertangaben sind Näherungswerte und können je nach Zutaten und Portionsgröße abweichen. Das Buch ersetzt keine individuelle medizinische oder ernährungstherapeutische Beratung.

Copyright © 2026 Friederike Hainbach
Alle Rechte vorbehalten.

XXL-Airfryer-Kochbuch – Heute wird aufgetischt

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Eine Vervielfältigung, Verbreitung, Übersetzung oder öffentliche Bereitstellung geschützter Inhalte ist außerhalb der gesetzlich erlaubten Nutzungen nur mit vorheriger schriftlicher Zustimmung der Rechteinhaberin gestattet.

Genannte Produkt- und Markennamen gehören ihren jeweiligen Inhabern. Dieses Buch ist eine unabhängige Veröffentlichung und steht in keiner Verbindung zu einem Gerätehersteller.

Inhaltsverzeichnis

Dieses Buch und sein Nutzen 1

Gerätefokus und Kapazität 1

Zeit Temperatur und Garprobe 1

Nährwerte und Mengen 1

Kapitelübersicht 2

Sicherheit und Veröffentlichung 2

Gerichte zum Empfang 3

001 Gefüllter Kürbis mit Pilzmix und Kartoffelgratin mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 3

002 Selleriebraten mit Paprika und Polentatalern mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 4

003 Dorade mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin als Menübaustein gebacken 5

004 Putenroulade mit glasierter Möhre und Kartoffelgratin mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 6

005 Selleriebraten mit Pilzmix und Gnocchi für Gäste vorbereitet und finalisiert 7

006 Lammkarree mit Brokkolini und Bulgur als Menübaustein gebacken 8

007 Dorade mit Kürbis und Brioche als Menübaustein gebacken 9

008 Putenroulade mit Kürbis und Brioche für Gäste vorbereitet und finalisiert 10

009 Lachsseite mit Paprika und Bulgur für Gäste vorbereitet und finalisiert 11

010 Selleriebraten mit Brokkolini und Brioche als Menübaustein gebacken 12

011 Rinderbraten mit Pilzmix und Bulgur als Menübaustein gebacken .. 13

012 Dorade mit Paprika und Süßkartoffelpüree mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 14

013 Selleriebraten mit Pilzmix und Kartoffelgratin für Gäste vorbereitet und finalisiert 15

014 Dorade mit Pilzmix und Baguette für Gäste vorbereitet und finalisiert 16

015 Putenroulade mit Brokkolini und Bulgur mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 17

016 Dorade mit Paprika und Gnocchi als Menübaustein gebacken 18

017 Lachsseite mit glasierter Möhre und Gnocchi mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 19

018 Lammkarree mit glasierter Möhre und Kartoffelgratin als Sonntagsgericht gegart 20

Sonntagsgerichte 21

019 Rinderbraten mit Kürbis und Bulgur für Gäste vorbereitet und finalisiert 21

020 Rinderbraten mit Pilzmix und Süßkartoffelpüree als Sonntagsgericht gegart 22

021 Putenroulade mit Kürbis und Rosmarinkartoffeln mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 23

022 Lachsseite mit Rosenkohl und Gnocchi als Menübaustein gebacken 24

023 Putenroulade mit Rosenkohl und Gnocchi für Gäste vorbereitet und finalisiert 25

024 Lachsseite mit Fenchel und Kartoffelgratin mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 26

025 Lammkarree mit Brokkolini und Gnocchi als Menübaustein gebacken 27

026 Lachsseite mit Fenchel und Brioche für Gäste vorbereitet und finalisiert 28

027 Lachsseite mit glasierter Möhre und Rosmarinkartoffeln für Gäste vorbereitet und finalisiert 29

028 Schweinefilet mit Rosenkohl und Süßkartoffelpüree als Menübaustein gebacken 30

029 Lammkarree mit glasierter Möhre und Gnocchi als Sonntagsgericht gegart 31

030 Schweinefilet mit glasierter Möhre und Baguette als Sonntagsgericht gegart 32

031 Lachsseite mit Kürbis und Bulgur als Sonntagsgericht gegart 33

032 Schweinefilet mit Pilzmix und Brioche als Sonntagsgericht gegart .. 34

033 Lachsseite mit grünen Bohnen und Gnocchi mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 35

034 Rinderbraten mit Rosenkohl und Süßkartoffelpüree als Menübaustein gebacken 36

035 Schweinefilet mit Paprika und Kartoffelgratin als Sonntagsgericht gegart 37

Hauptgerichte für Gäste 38

036 Putenroulade mit Paprika und Brioche als Sonntagsgericht gegart . 38

037 Schweinefilet mit Kürbis und Kartoffelgratin als Menübaustein gebacken 39

038 Dorade mit glasierter Möhre und Brioche für Gäste vorbereitet und finalisiert 40

039 Gefüllter Kürbis mit Fenchel und Bulgur für Gäste vorbereitet und finalisiert 41

040 Lachsseite mit Fenchel und Baguette mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 42

041 Lachsseite mit grünen Bohnen und Süßkartoffelpüree als Menübaustein gebacken 43

042 Selleriebraten mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin als Sonntagsgericht gegart 44

043 Dorade mit Pilzmix und Gnocchi mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht45

044 Lachsseite mit Kürbis und Brioche als Menübaustein gebacken 46

045 Selleriebraten mit Pilzmix und Süßkartoffelpüree als Menübaustein gebacken 47

046 Lachsseite mit glasierter Möhre und Baguette als Sonntagsgericht gegart 48

047 Lachsseite mit Fenchel und Gnocchi als Sonntagsgericht gegart 49

048 Lachsseite mit Fenchel und Rosmarinkartoffeln mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 50

049 Schweinefilet mit glasierter Möhre und Süßkartoffelpüree für Gäste vorbereitet und finalisiert 51

050 Rinderbraten mit Paprika und Brioche für Gäste vorbereitet und finalisiert 52

051 Rinderbraten mit Fenchel und Brioche als Menübaustein gebacken53

052 Putenroulade mit Brokkolini und Gnocchi für Gäste vorbereitet und finalisiert 54

Herzhafter Mittelpunkt 55

053 Selleriebraten mit Paprika und Brioche als Menübaustein gebacken55

054 Lammkarree mit glasierter Möhre und Süßkartoffelpüree mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 56

055 Putenroulade mit Kürbis und Süßkartoffelpüree für Gäste vorbereitet und finalisiert 57

056 Schweinefilet mit Rosenkohl und Baguette als Sonntagsgericht gegart 58

057 Rinderbraten mit Brokkolini und Süßkartoffelpüree als Sonntagsgericht gegart 59

058 Lachsseite mit Rosenkohl und Süßkartoffelpüree als Menübaustein gebacken 60

059 Rinderbraten mit Fenchel und Rosmarinkartoffeln als Menübaustein gebacken 61

060 Schweinefilet mit Pilzmix und Baguette als Menübaustein gebacken62

061 Gefüllter Kürbis mit Kürbis und Süßkartoffelpüree als Menübaustein gebacken 63

062 Gefüllter Kürbis mit Rosenkohl und Brioche als Sonntagsgericht gegart 64

063 Dorade mit Kürbis und Brioche für Gäste vorbereitet und finalisiert 65

064 Dorade mit Rosenkohl und Süßkartoffelpüree als Menübaustein gebacken 66

065 Lachsseite mit grünen Bohnen und Süßkartoffelpüree mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 67

066 Dorade mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln für Gäste vorbereitet und finalisiert 68

067 Putenroulade mit Kürbis und Kartoffelgratin als Menübaustein gebacken 69

068 Dorade mit Brokkolini und Polentatalern als Menübaustein gebacken70

069 Lachsseite mit Brokkolini und Süßkartoffelpüree als Sonntagsgericht gegart 71

Gerichte zum Teilen 72

070 Lammkarree mit Fenchel und Gnocchi als Sonntagsgericht gegart .72

071 Lammkarree mit Pilzmix und Süßkartoffelpüree mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 73

072 Schweinefilet mit Pilzmix und Süßkartoffelpüree als Menübaustein gebacken 74

073 Dorade mit Pilzmix und Kartoffelgratin mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 75

074 Lachsseite mit grünen Bohnen und Gnocchi für Gäste vorbereitet und finalisiert 76

075 Dorade mit Kürbis und Rosmarinkartoffeln für Gäste vorbereitet und finalisiert 77

076 Putenroulade mit Kürbis und Polentatalern als Sonntagsgericht gegart 78

077 Gefüllter Kürbis mit Paprika und Süßkartoffelpüree mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 79

078 Lammkarree mit Brokkolini und Rosmarinkartoffeln als Sonntagsgericht gegart 80

079 Lachsseite mit Brokkolini und Kartoffelgratin als Menübaustein gebacken 81

080 Dorade mit Pilzmix und Brioche als Menübaustein gebacken 82

081 Lachsseite mit Pilzmix und Kartoffelgratin für Gäste vorbereitet und finalisiert 83

082 Rinderbraten mit Paprika und Gnocchi für Gäste vorbereitet und finalisiert 84

083 Rinderbraten mit Kürbis und Baguette als Sonntagsgericht gegart . 85

084 Schweinefilet mit Fenchel und Baguette als Menübaustein gebacken 86

085 Gefüllter Kürbis mit Paprika und Rosmarinkartoffeln für Gäste vorbereitet und finalisiert 87

086 Rinderbraten mit Rosenkohl und Bulgur für Gäste vorbereitet und finalisiert 88

Herzhafte Kombinationen 89

087 Dorade mit Brokkolini und Kartoffelgratin als Menübaustein gebacken 89

088 Lammkarree mit Brokkolini und Polentatalern als Sonntagsgericht gegart 90

089 Putenroulade mit glasierter Möhre und Gnocchi mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 91

090 Putenroulade mit Rosenkohl und Baguette als Menübaustein gebacken 92

091 Dorade mit Brokkolini und Süßkartoffelpüree für Gäste vorbereitet und finalisiert 93

092 Lammkarree mit Kürbis und Süßkartoffelpüree als Menübaustein gebacken 94

093 Putenroulade mit glasierter Möhre und Bulgur als Sonntagsgericht gegart 95

094 Selleriebraten mit Kürbis und Kartoffelgratin als Menübaustein gebacken 96

095 Schweinefilet mit glasierter Möhre und Brioche als Sonntagsgericht gegart 97

096 Lammkarree mit Rosenkohl und Brioche als Menübaustein gebacken 98

097 Lammkarree mit Paprika und Brioche als Menübaustein gebacken 99

098 Putenroulade mit Rosenkohl und Gnocchi als Menübaustein gebacken 100

099 Putenroulade mit Rosenkohl und Rosmarinkartoffeln als Menübaustein gebacken 101

100 Lachsseite mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln für Gäste vorbereitet und finalisiert 102

101 Gefüllter Kürbis mit Rosenkohl und Süßkartoffelpüree mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 103

102 Schweinefilet mit Pilzmix und Polentatalern als Menübaustein gebacken 104

103 Lammkarree mit Fenchel und Brioche für Gäste vorbereitet und finalisiert 105

17 Gerichtskombinationen 106

104 Selleriebraten mit Kürbis und Brioche als Sonntagsgericht gegart 106

105 Dorade mit grünen Bohnen und Bulgur mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 107

106 Lammkarree mit Paprika und Rosmarinkartoffeln für Gäste vorbereitet und finalisiert 108

107 Selleriebraten mit Pilzmix und Polentatalern mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 109

108 Schweinefilet mit Fenchel und Rosmarinkartoffeln als Menübaustein gebacken 110

109 Dorade mit Rosenkohl und Brioche als Menübaustein gebacken .. 111

110 Gefüllter Kürbis mit Fenchel und Kartoffelgratin als Menübaustein gebacken 112

111 Lammkarree mit Rosenkohl und Rosmarinkartoffeln als Sonntagsgericht gegart 113

112 Dorade mit grünen Bohnen und Süßkartoffelpüree für Gäste vorbereitet und finalisiert 114

113 Rinderbraten mit Kürbis und Brioche als Menübaustein gebacken 115

114 Rinderbraten mit Fenchel und Süßkartoffelpüree mit Ruhezeit auf Garpunkt gebracht 116

115 Schweinefilet mit Brokkolini und Polentatalern für Gäste vorbereitet und finalisiert 117

116 Lachsseite mit Fenchel und Brioche als Menübaustein gebacken . 118

117 Selleriebraten mit Kürbis und Rosmarinkartoffeln als Menübaustein gebacken 119

118 Dorade mit Pilzmix und Süßkartoffelpüree als Sonntagsgericht gegart 120

119 Gefüllter Kürbis mit Rosenkohl und Baguette als Menübaustein gebacken 121

120 Lammkarree mit Kürbis und Gnocchi als Sonntagsgericht gegart . 122

Anpassen an das eigene Gerät 123

Austauschlogik 123

Allergene und Lagerung 123

Redaktionelle Schlussprüfung 123

Eigene Testnotizen 123