

Schweinefilet aus der Heißluftfritteuse

Das Schweinefilet im knusprigen Speckmantel aus der Heißluftfritteuse ist ein wunderbares Sonntagsessen. Das zarte Schweinefleisch schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Schweinefilet (ca.600 g)
200 g	Speck
1 Prise	Kreuzkümmel gemahlen
	Salz und Pfeffer
1 EL	Butterschmalz

Zubereitung

1. Für das **Schweinefilet** im Speckmantel aus der **Heißluftfritteuse** zuerst die weißen Sehnen vom Filet mit einem scharfen Messer entfernen. (parieren). Rundum mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und gemahlenen Kreuzkümmel würzen.
2. Die Speck-Scheiben überlappend auf die Arbeitsplatte oder Fleischbrett auslegen. Jetzt das Schweinefilet darauf legen mit dem [Speck](#) umwickeln und mit Küchengarn fixieren.
3. Das Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen und das Schweinefleisch rundum einige Minuten scharf anbraten. Das Schweinefilet in die Heißluftfritteuse geben und 25-30 Minuten bei 170 °C garen.

Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp

Noch einfacher gelingt das Schweinefilet aus der Heißluftfritteuse mit einem Braten-, Kernthermometer. Bei 59 °C im Inneren ist das Filet ideal rosa gegart.