

Röstzwiebeln



Zutaten für 2-3 Personen:

2 (Haushalts-)zwiebeln
2 EL Mehl
1/2 TL Salz
2 TL Paprikapulver edelsüß
Frittieröl

1. Die Zwiebeln schälen und dann mit einem Gemüse-hobel in feine Ringe schneiden.

2. Mehl, Salz und Paprika-pulver mischen, mit den Zwiebelringen in eine saubere größere Tüte geben. Die Tüte zuhalten und dann schütteln, um die Zwiebelringe vollständig mit der Mehl-Gewürzmischung zu überziehen.

3. In einen größeren Edelstahltopf Frittieröl gießen, etwa 1-1,5 cm hoch. Einen Holzlöffel für die Temperaturprobe hineinstel-len. Das Öl ist heiß genug, wenn sich am Holzlöffel Bläschen bilden.

4. Jeweils eine Handvoll Zwiebelringe einzeln kurz frittieren, mit einem Schaum-löffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Warnhinweis:

Frittieren im Topf erfordert immer, dass die Köchin/der Koch dem Vorgang die volle Aufmerksamkeit widmet und *immer den Topf bzw. den Holzlöffel im Auge behält*. Zu heiß gewordenes Frittierfett kann sich eventuell entzünden.

Hinweise:

Die Zwiebelringe sollten kross, aber nicht zu dunkel werden. Am besten beim ersten Mal Garprobe machen.

Röstzwiebeln braucht man zum Beispiel für:

- Kässpätzlen
- Zwiebelrostbraten
- Leber mit Zwiebelringen

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Grundrezepte, Garnituren, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023