

Rezept Zwiebelflocken

Frittierte

Zutaten:

1 – 2 kg Zwiebeln
1 – 2 l Erdnussöl oder Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Die Friteuse auf 150° – 160° C vorheizen oder in einem Topf das Fett erhitzen.

Die Zwiebeln schälen und mit Hilfe des Gemüsehobels in 3 mm dicke Scheiben hobeln.

Die Ringe portionßweise in das heiße Fett geben.
Diese sollten dunkelbraun ausgebacken werden.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Abgekühlt in einen Behälter ihrer Wahl aufgeben.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)