

Rezept Zwiebelringe frittiert

Zutaten:

500 g Zwiebeln (Brutto-Gewicht)

3 EL Weizenmehl (Type 405)

3 l Pflanzenöl (Typ Erdnussöl)

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, beide Enden abschneiden und mit Hilfe des Gemüsehobels in dünne Scheiben hobeln.

Die Friteuse mit Erdnussöl auf 180° C erhitzen.

Die Zwiebeln in eine Schüssel geben und mit Mehl bestäuben.

Mit beiden Händen gut durchmischen und in das heiße Fett geben.

Mit einem Sieblöffel aus der Friteuse heben und auf Küchenpapier zum Abtropfen geben.

Sofort weiter verwenden.

Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten