

RÖSTZWIEBELN



FÜR EINE PORTIONEN WIRD BENÖTIGT:

- EINE GROBE ZWIEBEL
- SONNENBLUMENÖL ZUM FRITTIEREN
- 3 EL MEHL
- ½ TL PAPRIKAPULVER (EDELSÜß)
- 1 PRISE SALZ

ZUBEREITUNG:

1. DIE ZWIEBEL SCHÄLEN UND MÖGLICHST GLEICHMÄßIG IN DÜNNE RINGE SCHNEIDEN ODER HOBELN. EINEN KLEINEN TOPF MIT SONNENBLUMENÖL ZUM FRITTIEREN AUFSTELLEN UND ERHITZEN.
2. DIE ZWIEBEL SCHÄLEN UND MÖGLICHST GLEICHMÄßIG IN DÜNNE RINGE SCHNEIDEN ODER HOBELN. EINEN KLEINEN TOPF MIT SONNENBLUMENÖL ZUM FRITTIEREN AUFSTELLEN UND ERHITZEN.
3. DIE ZWIEBELRINGE BEI MITTLERER HITZE KNUSPRIG UND GOLDGELB IM ÖL FRITTIEREN. DIE ZWIEBELN AM BESTEN MIT EINER SCHAUMKELLE ENTNEHMEN UND AUF EINEM KÜCHENKREPP ABTROPFEN LASSEN.
4. AM SCHLUSS DIE RÖSTZWIEBELN MIT EINER PRISE SALZ ABSCHMECKEN.

