

Onion Rings bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 mittelgroße Zwiebeln, 1 Esslöffel brauner Zucker, 75 gr Weizenmehl, 75 gr Maismehl, 1 Prise Salz, 1 Prise frischgemahlener Pfeffer, 1 l Öl.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebeln schälen, in 1/2 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einzelne Ringe trennen. Die Mehle mit Salz, Pfeffer und Zucker in einem tiefen Teller gründlich mischen.

Die Zubereitung:

Die Zwiebelringe in der Mehlmischung wenden, das überschüssige Mehl abschütteln. Das Öl in einer Friteuse auf ca. 180° erhitzen und die Ringe nach und nach rundum goldbraun fritieren, auf Küchencrepp etwas entfetten und noch sehr heiß servieren.

Guten Appetit!