Frittierte Zwiebelringe

40 Minuten

4 Portionen

Zutaten

- 4 große Zwiebeln (600 g)
- 200 ml Buttermilch
- 1 EL Paprika edelsüß
- 4 Prisen Cayennepfeffer
- 150 g Mehl
- 1 KG Ceres Soft
- Salz

Frittierte Zwiebelringe sind eine köstliche Ergänzung zu gebratenem Fleisch und insbesondere zum Zwiebelrostbraten. Frisch zubereitet schmecken die Zwiebeln am Besten und kommen dann knusprig auf den Teller.

Zu beachten ist die Temperatur beim frittieren. Hier sollte nicht zu heiß frittiert werden, damit die Zwiebelringe eine schöne, aber nicht zu dunkle Bräune erhalten. Wer zu heiß frittiert erhält ein bitteres Geschmackserlebnis.

Damit die Zwiebeln knusprig süß Ihren Weg auf den Teller finden ist eine maximale Frittiertemperatur von 170°C ideal. Lassen Sie die Zwiebelringe nach dem Garen im Fett einige Minuten auf einem Sieb gut abtropfen und salzen Sie die Zwiebeln dann kurz vor dem servieren.

Zubereitung

- Die Zwiebeln schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebelringe auseinanderziehen und in einer Schüssel mit der Buttermilch begießen. 20 Minuten ruhen lassen.
- Paprikapulver, Cayennepfeffer und gesiebtes Mehl in einer Schüssel vermischen, das Ceres Soft Pflanzenfett in einem Topf oder Fritteuse erhitzen.
- Die Zwiebelringe aus der Buttermilch heben und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebelringe in das Mehl geben und gut mischen.
- Die mit Mehl ummantelten Zwiebelringe portionsweise bei 170°C frittieren, aus dem Fett heben und auf einem Backblech mit Küchenkrepp bereit legen. Restliche Zwiebelringe frittieren, dann mit Salz würzen und rasch servieren.

Vegetarisch

Zurück