AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	**25 Min.**	**ganzjährig**	**USA**

ONION RINGS

Rezept: Cent recettes de base. EMF 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Klassisch sind frittierte Zwiebelringe zu einem Fritto Misto und zu anderen Fischgerichten. Frisch frittierte sind auch bei jedem Apéro beliebt. (+1 Std. ruhen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Zwiebeln, gross	0.5 dl	Bier
110 g	Mehl	1.5 TL	Paprika, süsser
40 g	Maisstärke	0.5 TL	Salz
0.5 TL	Trockenhefe		Pfeffer aus der Mühle
1.5 dl	Milch		Frittieröl

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln schälen, in 1 cm breiten Scheiben schneiden und in einzelne Ringe lösen.Â
2. Mehl, Maisstärke und Trockenhefe mischen. Nach und nach Milch, dann Bier untermischen. Salzen, pfeffern und Paprika beigeben. Der Teig soll gleichmässig weich sein. 1 Std. ruhen lassen.
3. In einen gusseisernen Topf ca. 6 cm Frittieröl giessen und auf knapp 180° C erhitzen.
4. Zwiebelringe durch den Teig ziehen und sofort ins heisse Öl geben. Nur wenige Ringe zugleich frittieren. Ringe wenden. Wenn sie hellbraun sind, aus dem Bad nehmen und auf Haushaltpapier abtropfen lassen. Nach Belieben salzen.