

Rezept

Knusprige Onion Rings

Ein Rezept von Knusprige Onion Rings, am 23.04.2024

Zutaten

2 Gemüsezwiebeln	90 g Mehl
90 g Speisestärke	1/2 TL Cayennepfeffer
1 Ei (Größe M)	Salz
300 ml eiskaltes Bier	2 Eiswürfel
1 1/2 l neutrales Pflanzenöl zum Frittieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Die Gemüsezwiebeln schälen und in 8-10 mm dicke Scheiben schneiden oder hobeln. Die Zwiebelscheiben anschließend in einzelne Ringe teilen.
2. In einem weiten, hohen Topf das Frittieröl auf 180° erhitzen. Um zu prüfen, ob das Öl heiß genug ist, den Stiel eines Holzkochlöffels hineinhalten. Wenn sich an dem Stiel sofort kleine Bläschen bilden, ist die Temperatur zum Frittieren richtig.
3. In einer Schüssel das Mehl mit Stärke und Cayennepfeffer mischen. Das Ei dazugeben und kräftig unterrühren, mit Salz würzen. Bier dazugießen und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Die Eiswürfel unter den Teig mischen.
4. Zwiebelringe portionsweise durch den Teig ziehen, ganz kurz abtropfen lassen und in dem Öl in jeweils ca. 3 Min. goldbraun und knusprig frittieren. Zwiebelringe mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Onion Rings mit Salz würzen und sofort servieren.