

# Onion Rings

Knusprige Onion Rings als Beilage oder leckerer Snack. Die Panade wird in diesem Rezept mit Bier zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

100 ml	<a href="#">Bier</a>
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
200 g	Mehl
500 g	Pflanzenöl
1 TL	<a href="#">Salz</a>
3 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>

## Zubereitung

1. Für die **Onion Rings** die Eier mit Salz und Bier verrühren, das Mehl nach und nach unterrühren. Die Zwiebeln abziehen und in etwa 1 Zentimeter dicke Ringe schneiden.
2. Pflanzenöl in der Fritteuse oder einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe durch den Teig ziehen und im erhitzten Fett zirka 2 Minuten knusprig frittieren.
3. Nicht zu viele Ringe auf einmal frittieren, damit das Fett nicht abkühlt. Anschließend mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen und anrichten.

## Tipp

Die Onion Rings sind eine beliebte Beilage zu Burgern und anderen Fleischgerichten. Sie werden oft mit Ketchup, Mayonnaise oder Knoblauchsauce gegessen.