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	Bier
3 Stk.	Eier
200 g	Mehl
500 g	Pflanzenöl
1 TL	Salz
3 Stk.	Zwiebel

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.