

Röstzwiebel

Dieses Rezept gelingt selbst Anfängern: Selbstgemachte Röstzwiebel verfeinert Salate und Fleischgerichte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

| |
|--------------------------------|
| 2 Stk. Zwiebel |
| 4 EL Mehl |
| 500 ml Öl (zum Frittieren) |

Zubereitung

1. Für die Röstzwiebel zuerst die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Mit Küchenpapier den ausgetretenen Zwiebelsaft abtupfen. Zwiebeln rundherum in Mehl wälzen.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin frittieren. Wenn sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben, die Zwiebeln mit einem Schaumlöffel aus dem heißen Fett heben. Auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und anrichten.

Tipp

Viele Speisen, wie z.B. Rumpsteak oder Kartoffelpüree können mit Röstzwiebel verfeinert werden.