

Röstzwiebeln

Jeder kennt Röstzwiebeln, doch weiß auch jeder, wie man sie richtig zubereitet? Mit diesem Rezept ist das kein Problem!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 27 min



Foto: Mike Haller

Zutaten

| | |
|---------|----------------|
| 2 Stk. | Zwiebeln |
| 1 EL | Mehl |
| 2 EL | Sonnenblumenöl |
| 1 Prise | Salz |

Zubereitung

1. Für die Zubereitung der Röstzwiebeln zuerst die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Mit dem Mehl vermengen, dann in ein Sieb geben und das überschüssige Mehl abfallen lassen.
2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Wenige Zwiebelringe in das Öl geben, um die Temperatur zu überprüfen. Bilden sich kleine Bläschen, ist das Öl heiß genug.
3. Dann die übrigen Zwiebeln in das Öl geben, salzen und unter ständigem Wenden und einer ständigen Verringerung der Temperatur 10-12 Minuten braten, bis sie eine schöne braune Farbe annehmen.
4. Die fertigen Röstzwiebeln mit einer Schaumkelle aus dem Öl heben und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Dann sofort servieren.

Tipp

Traditionell werden Röstzwiebeln zu Rumpsteak, Leber(käse), Spätzle, Kartoffelpüree oder auf einem Hot Dog serviert.