

## Zwiebelringe auf amerikanische Art

Das Rezept für die Zwiebelringe auf amerikanische Art ist denkbar einfach. Die beliebte Beilage passt zu viele Fleisch- und Fischgerichte.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



### Zutaten

5 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (groß)
150 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Schuss	<a href="#">Schlagobers</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
150 g	Semmelbrösel
	Fett (oder Öl zum Frittieren)

### Zubereitung

1. Für die **Zwiebelringe auf amerikanische Art** die Zwiebel schälen und breitere Ringe schneiden.
2. Die Eier in einen Teller schlagen und mit Schlagobers, Salz und Pfeffer verquirlen.
3. Das Mehl mit Backpulver in einem weiteren Teller vermischen.
4. Jetzt die Zwiebelringe panieren, dafür zuerst in Mehl wenden, dann in Ei tauchen. Abschließend in die Brösel geben und andrücken.
5. Das Öl oder Fett auf zirka 190° erhitzen. Die Ringe kurz ausbacken, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## Tipp