

ZWIEBELRINGE IM BIERTEIGMANTEL



Zutaten:

Gemüsezwiebel
ca. 250ml Bier
ca. 200 g Mehl
Salz und Pfeffer
außerdem: 1 Liter Öl zum
Frittieren (z.B.
Sonnenblumenöl)

Zubereitung:

150g Mehl und Bier zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für circa. 30 Minuten abgedeckt stehen lassen.

Zwiebel schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Die einzelnen Ringe auseinander nehmen. Öl in Topf geben und erhitzen (Alternativ Friteuse verwenden). Temperatur sollte circa bei 190 ° C liegen. Zwiebelringe in etwas Mehl wenden und anschließend in den Bierteig tauchen. Dann zusammen mit einigen anderen Zwiebelringen ins Fett geben und für circa 3 Minuten ausbacken, bis sie eine goldgelbe Farbe haben. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und sofort verzehren.