

RÖSTZWIEBELN SELBER MACHEN

25 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



25 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Portion

- 300 g Zwiebeln
- 60 g Weizenmehl
- 250 g Butterschmalz
- ½ TL Salz



Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebeln, halbiere sie und schneide sie in Scheiben.
2. Gib die Zwiebelscheiben in eine Schüssel und mische sie mit Mehl und Salz.
3. Erhitze das Butterschmalz in einer Pfanne mit einem Durchmesser von 27 cm. Gib die Zwiebelscheiben hinein und frittiere die Zwiebeln bis sie die gewünschte Bräune erreicht haben. Das dauert etwa 15 bis 20 Minuten. Wende sie zwischendurch mit einer Grillzange. Nimm sie dann aus dem Fett und lass sie auf Küchenpapier abkühlen.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

