



Röstzwiebeln

500g	Zwiebeln
400ml	Bratöl
100g	Weizenmehl
	Paprika, edelsüss
	Chilipulver
	Kräutersalz



Zubereitung für einen kleinen Vorrat:

Bild 1:

Zwiebeln pellen und in dünne Ringe schneiden, ganz ohne Tränen in den Augen...ist eine Kunst. Die Zwiebeln einige Zeit in kaltes Wasser legen... Sie dort pellen und sie dann im ganzen in dünne Ringe schneiden...das geht ganz gut.

Bild 2:

Die Zwiebelringe mit Paprika- & Chilipulver bestreuen und gut miteinander vermengen.

Bild 3:

Nun die Zwiebelringe mit Weizenmehl besieben und ebenfalls gut miteinander vermengen...ohne verkleben und Klumpenbildung.

Bild 4:

Das Bratöl in einem höheren Topf erhitzen und die Zwiebelringe in 4 Etappen goldbraun ausbacken. Nach dem Backen auf Küchenkrepp das Öl abtropfen lassen. Zum Schluss mit Kräutersalz würzen.

Tip: ein fast vergessener würziger Bestandteil zur Aromatisierung vieler Gerichte. Hält in einer verschlossenen Vorratsdose mehrere Wochen. Es bleibt einiges vom Bratöl übrig. Einfach abseihen und anderweitig zum braten verwenden.

