

Geröstete Zwiebeln

Für 4 Portionen:

4 Zwiebeln	180 g Weizenmehl 405	2 TL Paprikapulver (edelsüß)
1 TL Salz	500 ml Sonnenblumenöl	4 Zwiebeln

Die Zwiebeln schälen und in sehr feine Ringe schneiden.

Mehl, Paprikapulver und Salz in einer Schüssel vermengen.

Die Zwiebeln darin portionsweise wenden. Überschüssiges Mehl abschütteln.

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Temperatur darin portionsweise ausbacken, bis sie knusprig und goldgelb sind. Die Zwiebeln mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben, auf Küchenpapier abtropfen und ca. 30 Minuten trocknen lassen.

Alternative:

Die Zwiebeln lassen sich auch im Ofen rösten.

Die Zwiebeln dafür bei kleiner Hitze in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten. Wenn ein Großteil der Flüssigkeit verdunstet ist, ca. 2 EL Mehl unter die Zwiebeln rühren und sie bei mittlerer Temperatur anbraten, bis sie goldgelb sind. Die Zwiebeln dann auf einem Backblech verteilen und ca. 2 Stunden bei 90 °C im Backofen backen. Die Ofentür sollte dabei einen Spalt offen bleiben (z. B. mit einem Holzlöffel dazwischen), sodass die Feuchtigkeit entweichen kann.

NN am 05. April 2024