



## Röstzwiebeln

Kochidee mit vielen Tipps, Schritt für Schritt Anleitung für frittierte, knusprige Zwiebelringe gekocht, fotografiert und aufgeschrieben von Chefkoch Thomas Sixt.

|                  |   |                 |     |                          |         |
|------------------|---|-----------------|-----|--------------------------|---------|
| <b>Portionen</b> | 4 | <b>Kalorien</b> | 406 | <b>Vorbereitungszeit</b> | 30 Min. |
|------------------|---|-----------------|-----|--------------------------|---------|

Röstzwiebeln selber machen, Anleitung mit vielen Tipps für knusprige Zwiebel und frittierte Zwiebelringe.  
Koch „How To“ Artikel von Chefkoch Thomas Sixt.

## Zutaten

**4-6 Stück Zwiebeln** (Ich verwende mittelgroße gelbe Zwiebeln)  
**2-3 EL Mehl** (Ich verwende glutenfreies Mehl)  
**1 EL Paprika edelsüß**  
**1,5 L Sonnenblumenöl**  
**1 TL Salz** (Ich verwende Ursalz)

## Anleitungen

### Zwiebeln vorbereiten

### Zwiebel vorbereiten

Die Zwiebeln schälen und mit dem Kochmesser oder mit dem Hobel in 2 mm dicke Ringe schneiden.

### Zwiebelringe

Die Zwiebelscheiben in einer Schüssel bereitstellen und mit den Händen in einzelne Ringe pflücken.

### Mehl zugeben

Gesiebtes Mehl und Paprika zu den Zwiebelringen geben.

### Zwiebelringe mischen

Die Zwiebelringe mit Mehl und Paprika vermischen.

### Röstzwiebeln zubereiten

### Zwiebelringe frittieren

Das Öl auf 175°C erhitzen und die mit Mehl ummantelten Zwiebelringe in den Frittierkorb geben und ausschütteln. Dann im heißen Öl frittieren.

### Zwiebelringe abtropfen lassen

Die knusprig hellbraun frittierten Zwiebeln im Frittierkorb abtropfen lassen.

### Röstzwiebeln salzen

Die knusprigen Zwiebeln mit Salz würzen und nach Geschmack servieren bzw. wie im Beitrag als Zutat oder für die Dekoration verwenden.

Tipp: Für besonders feine Gourmet-Röstzwiebeln kannst Du als Basis Schalotten verwenden!