

Onion Rings



Sehr gute Onion Rings müssen eine richtig knusprige und würzige Panade haben. So schmecken sie am Besten als Beilage zum Mittagessen. Zusammen mit einem guten Dip, z.B. einer guten [Knoblauchsoße](#), sind sie aber auch zum Naschen für Zwischendurch herrlich. Am Besten werden sie sofort heiß und knusprig gegessen.

Onion Rings sind sehr einfach und schnell zubereitet. Leider sind sie auch etwas fettig und sollten somit in Maßen gegessen werden. Trotzdem sind sie immer einen Nascher wert!

Zutaten

Portionen 4, Zubereitungszeit 30 min., Gesamtzeit 30 min., Schwierigkeit leicht



www.sonntagskochen.de

| | |
|---------|---------------|
| 3 | Zwiebeln |
| 200 g | Mehl |
| 1 TL | Salz |
| 3 | Eier |
| 120 ml | Bier |
| 300 g | Cornflakes |
| 1 TL | Paprikapulver |
| 1 Prise | Zucker |

Zutaten für die Onion Rings

Das Mehl, die Eier, das Salz, den Zucker, das Paprikapulver und das Bier zu einem Teig verrühren.

Die Zwiebel in 1 cm breite Ringe schneiden und in den Teig geben. Die ganz kleinen Ringe aussortieren. Die Ringe anschließend in zerstoßenen Cornflakes wälzen.

Die Ringe bei 180 Grad im Öl für 2 min. frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp: Die Cornflakes in einem Gefrierbeutel klein klopfen.

Video-Anleitung für Onion Rings auf youtube <https://youtu.be/HGbYTNuDE7c>