

Onion Rings

von DIEküche

Mengen für 10 Personen

2.1 kg Zwiebel

500 g Weissmehl

5 dl Öl Pflanzenöl zum fritieren

2.5 TL Salz

8.0 Stück Eier

Mehl, Salz, Eier und Bier zu einem glatten Teig verrühren.

Zwiebel in ca. 1 cm breite Ringe schneiden.

Jetzt die Ringe durch den Teig ziehen und dann in ca. 180°C heißes Fett legen und 2 Minuten fritieren.