

Buttermilch-Zwiebelringe

Ideal als Beilage zum Grillen. Benötigt wird ein Dutch Oven oder ein gusseiserner Topf und ein Fettthermometer

Die Buttermilch mit Paprikapulver und Pfeffer in einer großen Schüssel verrühren. Die Zwiebeln schälen, quer in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Ringe zerlegen. Die Zwiebelringe in die Buttermilch legen, sodass sie gut bedeckt sind und 15 Minuten ziehen lassen, gelegentlich umrühren.

Inzwischen in einer großen flachen Schüssel Mehl, Salz und Cayennepfeffer gründlich vermischen. Den Backofen auf knapp 100 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

In den großen Dutch Oven oder gusseisernen Topf 2 1/2 cm hoch Öl gießen und auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen, bis das Fettthermometer 175 - 190 °C misst.

Die Zwiebelringe portionsweise aus der Buttermilch heben, im Mehl wenden, vorsichtig ins heiße Öl gleiten lassen und in 2 - 4 Minuten goldgelb frittieren, dabei einmal wenden. Mit einem Wok-Abseihlöffel oder einer Zange die frittierten Zwiebelringe aus dem Öl heben und auf dem vorbereiteten Backblech im Backofen warm halten. Anschließend sofort servieren.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Ruhezeit ca. 15 Minuten

Gesamtzeit ca. 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal

Zutaten für 1 Portionen:

500 ml Buttermilch

1 EL Paprikapulver

1 TL Pfeffer, schwarzer, frisch gemahlen

2 große Zwiebel(n)

330 g Mehl

1 EL Meersalz, grob

3/4 TL Cayennepfeffer

Öl zum Frittieren

Rezept von: steinol