

Zutaten

- 2 große Gemüsezwiebeln 8 Zwiebeln
- 4 EL Mehl
- 150 g Butterschmalz
- Salz
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)

Beilage

Zwiebeln

Entdecken Sie unser einfaches Zwiebelrezept für die Hüttensause! Kochen Sie mit und genießen Sie die Vielfalt der Aromen bei Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und dann in gleichmäßige, halbe Ringe von einer Stärke von 3mm schneiden.
2. Mehl und Paprikapulver vermengen. Darin die Zwiebeln wenden.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln knusprig frittieren. Zwiebeln herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf ein Küchenpapier geben. Mit Salz abschmecken.