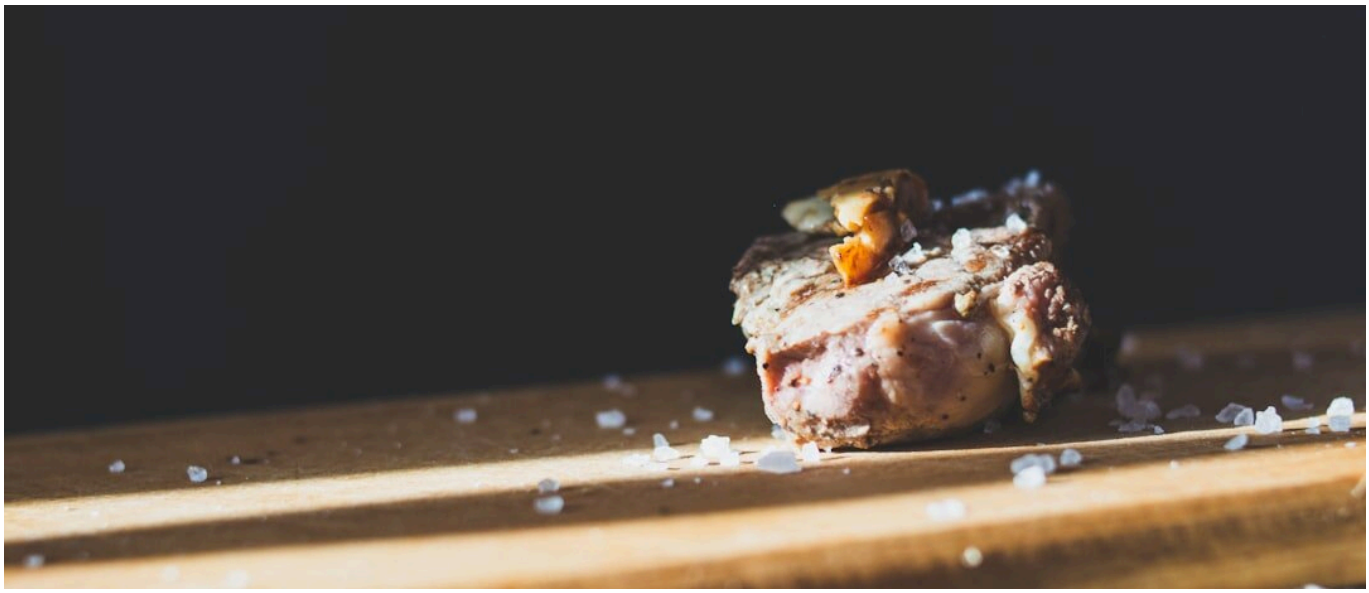


Zutaten

- 4 große Schalotten
- 4 EL Mehl
- 150 g Butterschmalz
- Salz
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)

Beilage

Röstschalotten

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Röstschalotten. Perfekt für Ihr vegetarisches Menü! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Schalotten schälen und in gleichmäßige Ringe von einer Stärke von 3mm schneiden.
2. Mehl und Paprikapulver vermengen. Darin die Schalotten wenden.
3. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Schalotten knusprig frittieren. Die knusprigen Schalottenringen mit einer Schaumkelle aus dem Butterschmalz holen, gut abtropfen lassen und auf ein Küchenpapier geben. Mit Salz würzen.