

Röstzwiebeln

Zutaten als Beilage für 4 Portionen

4 Zwiebeln,
Salz
50 g Butter oder Pflanzenöl
4 EL Mehl

Zubereitung

Zwiebel schälen und mit dem Hobel in Ringe schneiden salzen, nach 5 Min. mit Haushaltspapier abtrocknen, mit Mehl bestäuben und in heißer Butter goldbraun rösten. Auf einem Haushaltspapier das Fett abtropfen lassen.

