

Kochen

Rainer Klutsch

Mittwoch, den 22.03.2023

Röstzwiebeln selber machen

Zutaten

3-4 Zwiebeln
300 ml Rapsöl

Zubereitung

1. Zwiebeln abziehen und fein würfeln.
2. Rapsöl auf ca. 160 Grad erhitzen. Zwiebeln darin portionsweise goldgelb rösten.
3. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. Dann entweder sofort verwenden oder in ein verschließbares Gefäß geben