Frittierte Zwiebelringe in Bierteig

Zeit: 45 min plus Kühlzeit für 6 Portionen

300 ml Pils, hell
150 g Mehl
Salz und Pfeffer
1 Gemüsezwiebel, ca. 300 g
Mehl zum Wenden
Sonnenblumenöl zum Frittieren
Ketchup nach Belieben zum Dippen
Küchenpapier

Zubereitung

Pils nach und nach mit Mehl zu einem glatten Teig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Std. kühl stellen. Zwiebel schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese in die einzelnen Ringe teilen. Auf einem Teller verteilt ebenfalls kühl stellen.
Mehl zum Wenden auf einen Teller geben und mit Salz würzen. Öl 2-3 Finger hoch in einer Pfanne oder einem Topf erhitzen, bis an einem Holzlöffelstiel Blasen aufsteigen.
Zwiebelringe portionsweise erst im Mehl wenden, dann durch den Teig ziehen, etwas abtropfen lassen und ins heiße Öl geben. Darin ca, 4 Min. unter gelegentlichem Wenden goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Nach Belieben mit Ketchup oder Tomatensauce servieren.