

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S frittierte Buttermilchzwiebeln

Schritt 1:

Gewürzmischung herstellen aus

1	EI	Chilipulver	
1	EI	Zwiebelpulver	
1	EI	Salz	
1	EI	Knoblauchpulver	
1	EI	Koriander (gemahlen)	
1	TI	Zimt	
	etwas	Muskat (gemahlen)	
1	TI	Schwarzem Pfeffer (gemahlen)	

Schritt 2:

2	St	Gemüsezwiebeln	schälen und in 1,5 cm dicke Ringe schneiden, die Ringe voneinander lösen und in für 15 Min. einlegen.
250	ml	Buttermilch	

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:
ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de



LandesWelle
THÜRINGEN

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S frittierte Buttermilchzwiebeln

Schritt 3:

200 g Mehl

Öl

Die Zwiebelringe in einem Sieb gut abtropfen lassen.

mit der Gewürzmischung vermengen, die Zwiebelringe darin welzen und anschließend in 180 °C heißem

frittieren.

Der Profitipp von Claus Alboth:

Hervorragend als Dipp eignet sich dazu eine Knoblauchmayonnaise. Einfach ein wenig Eigelb, Olivenöl und zerkleinerten Knoblauch vermengen und Mayonnaise dazugeben.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:

ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de



LandesWelle
THÜRINGEN