

Zwiebelblüte mit Dreierlei Dip



Zutaten Zubereitung:

für 4 Personen

Für die Zwiebelblüte

- 4 Gemüsezwiebeln je ca. 300 g
- 200 g Mehl
- 100 g Stärke
- 2 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Salz
- ½ TL Cayenne Pfeffer
- 2 Eier
- 400 ml Vollmilch
- 2 l Rapsöl zum Frittieren

Für den Dip

- 250 g Paprika Brotaufstrich
- 250 g Älpler Brotaufstrich
- 250 g Obazda
- 50 ml Milch

1. Das obere Ende der Zwiebel etwas abschneiden, dann die Zwiebel schälen, ohne den Wurzelansatz abzuschneiden.
2. Die Zwiebel mit der Wurzel nach unten auf einen Unterteller setzen und kreuzweise einschneiden, so dass 16 gleichgroße Spalten entstehen. Der Unterteller verhindert, dass Du bis ganz zum Wurzelende einschneidest und somit die Zwiebel noch zusammenhält.
3. Die Zwiebelspalten vorsichtig etwas öffnen und für ca. 10 Min. in ein kaltes Wasserbad geben. Währenddessen jeden Brotaufstrich mit jeweils 2-3 Esslöffeln Milch cremig rühren und in kleinen Schüsseln zum Dippen zur Seite stellen.
4. Mehl, Stärke und Gewürze verrühren und die Eier mit der Milch verquirlen. Das Öl auf 170°C erhitzen.
5. Die Zwiebel aus dem Wasserbad nehmen, gut trocknen und rundherum und zwischen den Segmenten mit der Mehlmischung bestäuben. Dann in die Eiermilch eintauchen, abtropfen lassen und wieder mit der Mehlmischung bestäuben, bis alle feuchten Stellen wieder trocken sind.
6. Die Zwiebel kopfüber im heißen Öl erst 8 Minuten frittieren, danach wenden und 4 Minuten goldbraun fertig frittieren.
7. Kopfüber auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Salz würzen. Frittierte Zwiebeln mit den Dips servieren und genießen.

Viel Spaß beim Nachmachen!

