



Kartoffel – Speck Schlutzerlen mit knusprigen Zwiebelringen

Zubereitung:

Die Kartoffel –Speck Schlutzerlen laut Packungsangabe kochen.


Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Das Fett in einem Topf erhitzen.

Die Zwiebelringe salzen, im Mehl wenden und im heißen Fett bis zur gewünschten Bräunung knusprig frittieren, mit einer Schaumkelle aus dem Fett nehmen und auf einen Küchenkrepp geben und trockentupfen.

Die gekochten Schlutzerlen aus dem Wasser nehmen und mit den gebackenen Zwiebelringen auf einem Teller anrichten, anschließend servieren.

Alternativ können die Zwiebel auch in Würfel, statt in Ringe geschnitten werden.

 30 Min.

 2 Pers.

Zutaten:

1 Packung Kartoffel – Speck Schlutzerlen von Strauss

1 Zwiebel

etwas Mehl

Öl oder Fett zum frittieren

Salz