

Der Geruch von frischen Röstzwiebeln! Das Geräusch beim Reinbeißen! Der Geschmack, zum Beispiel im Zusammenspiel mit Kartoffelpüree! Gesottene Ringe oder Scheiben der würzigen Knolle sind auf jeden Fall etwas Feines. Und wem einmal (fast) perfekte Röstzwiebeln gelungen sind, den wird es vor dem ekeln, was man als Convenience-Kram unter diesem Namen in Supermärkten kaufen kann oder in Imbissbuden oder gar Restaurants oft serviert bekommt. Damit die selbstgemachten Röstzwiebeln wirklich gelingen, kommt es auf ein paar Dinge an, die man beeinflussen kann, aber auch auf Bedingungen, die nicht kontrollierbar sind. Deshalb gibt es keine Garantie für perfekte Röstzwiebeln.

Die Zutaten (für 2,3 Portionen):

1 dicke Gemüsezwiebel

Mehl, unscharfes Paprikapulver, Salz, Puderzucker

neutrales Öl

Die Zubereitung:

Du pelst die Gemüsezwiebel und halbst sie von der Wurzel Richtung Spitze. Nun schneidest du jede Hälfte mit einem sehr scharfen Messer in gleichmäßige Scheiben. Die dürfen nicht zu dünn sein, weil sie dann zu leicht verbrennen – mir scheint, die Dicke einer Euro-Münze ist ein gutes Maß. In einer ausreichend großen Schüssel vermischt du jetzt 3 ~ 4 EL Mehl 405, 1 gute Prise Salz, 1 EL Paprikapulver und 1 ~ 3 EL Puderzucker sorgfältig zu einem homogenen Pulver. Zerleg die Zwiebelscheiben mit den Fingern in Halbmonde und wirf sie in die Schüssel mit der Mehlierung. Ganz wichtig: Jedes einzelne Stück Zwiebel muss vom Puder umgeben sein. Das geschieht nur, wenn du die Zwiebelstreifen sehr sorgfältig und mit den Fingern in der Mehlierung wendest. So stellst du einerseits sicher, dass die Stücke außen trocken sind, und außerdem, dass sie gewürzt sind und leicht karamellisieren können. Hast du schön gerührt, nimmst du die Zwiebelhalbringe mit den Fingern aus der Mehlschüssel und transferierst sie unter leichtem Abschütteln überflüssiger Mehlierung in eine zweite Schüssel.

Währenddessen hast du eine breite Pfanne knapp fingerhoch mit neutralem Öl (Raps, Sonnenblume, Erdnuss...) befüllt und heiß werden lassen. Das Garen kann man als eine Mischung aus Braten und Frittieren bezeichnen. Deshalb sollte das Fett nicht weniger als rund 110° und nicht mehr als etwa 120° haben. Hast du ein Braten- oder Fettthermometer, bist du fein raus. Ansonsten hilft der Holzkochlöffeltrick: Steck das Ende des Löffels ins Öl;

bilden sich SOFORT kleine Bläschen am Holz, ist die Temperatur in Ordnung. Verteil nun die Zwiebelstreifen in der Pfanne; die angegebene Menge wird etwa zwei Lagen ergeben. Mehr sollte es auch nicht sein – war die Zwiebel sehr groß, musst du eventuell in zwei Durchgängen rösten.

Du kannst den Pfanneninhalt nun eine ganze Weile in Ruhe lassen. Es wird vor sich hin brutzeln, es wird lecker riechen, und die Zwiebelhalbmonde werden langsam Farbe annehmen. Sobald (nicht vorher!) auch die oberste Schicht beginnt, mehrheitlich goldgelb zu werden, wendest du den ganzen Kram mit einem Pfannenheber. Durch den Zucker werden die Teile teilweise zusammenkleben – lass sie beim Wenden ruhig am Stück. Hat die erste Phase die üblichen 5, 6, 7 Minuten gedauert, kannst du davon ausgehen, dass du noch einmal dieselbe Zeit für die Fertigstellung brauchst. Es kommt nun darauf an, dass du in den letzten 3, 4 Minuten an der Pfanne bleibst. Denn je nach Ausgangszwiebel, Dicke der Scheiben und anderer Faktoren werden die Streifen unterschiedlich schnell schwarz. Ich mach es nun so, dass ich es bewusst zulassen, dass ein paar Zwiebelteile in der Pfanne schwarz werden, auch wenn dann die Bitterstoffe jenseits der Röstaromen entstehen. Diese schwarzen Stücke sondere ich noch vor dem Abtropfen aus. Für diesen letzten Akt hast du eine ausreichend große Platte mit zwei, drei Lagen Küchenpapier ausgelegt.

Apropos: Bist du mit der Färbung zufrieden, holst du die Röstzwiebeln mit dem Schaumlöffel aus dem Fett und gibst sie aufs Küchenkrepp zum Abfetten. Wieviel Fett die Streifen ziehen, ist auch unterschiedlich, wenig ist es nie. Deshalb solltest du sie nicht nur abtropfen lassen, sondern auch von oben mit Küchenpapier abtupfen. Zuletzt wirst du die Röstzwiebeln möglicherweise ein bisschen nachsalzen müssen. Ich servier die Dinger so wie sie sind – andere zerbrechen die abgetropften und abgekühlten Ringe in kleine Stücke.

Es gibt eine schöne Alternative, die aber ein anderes Ergebnis bringt: panierte Zwiebelringe. Sie eignen sich auch als Beilage, aber nicht so gut zum Drüberstreuen auf Püree oder Spätzle. Dabei werden die Scheiben wesentlich dicker (bis zu fingerdick) geschnitten und dann einem klassischen Panierungsverfahren (Mehl, Ei, Semmelbrösel) unterzogen. Die müssen dann einzeln in Fett (eher Butterschmalz als Öl...) schwimmend ausgebacken werden. Auch sehr lecker...