



Salzkartoffeln

von Sujet

Mengen für 100 Personen

Salzkartoffeln die sich als Beilage für z.B. Fischstäbchen eignen.

20 Liter Wasser	Aufkochen
500 g Salz	würzen
17 kg Kartoffeln	wäscheln, schälen, abspülen, in gleichmässige stücke schneiden, gedeckt 10-15 Minuten kochen lassen, wasser abgiessen und dann das Wasser auf den Kartoffeln verdampfen lassen