

## Salzkartoffeln von Sujet

Mengen für 109 Personen

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

21.8 Liter Wasser    Aufkochen

---

545 g Salz    würzen

---

18.5 kg Kartoffeln    waschen, schälen, abspülen, in gleichmässige stücle schneiden, gedeckt 10-15 Minuten kochen lassen, wasser abgiessen und dann das Wasser auf den Kartoffeln verdampfen lassen