

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