



Salzkartoffeln

von Sujet

Mengen für 30 Personen

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

6.0 Liter Wasser	Aufkochen
150 g Salz	würzen
5.1 kg Kartoffeln	waschen, schälen, abspülen, in gleichmässige stücke schneiden, gedeckt 10-15 Minuten kochen lassen, wasser abgiessen und dann das Wasser auf den Kartoffeln verdampfen lassen