

Salzkartoffeln von Sujet

Mengen für 34 Personen

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

6.8 Liter Wasser	Aufkochen
170 g Salz	würzen
5.78 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