

Salzkartoffeln von Sujet

Mengen für 40 Personen

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

8.0 Liter Wasser Aufkochen

200 g Salz würzen

6.8 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