



Salzkartoffeln

von Sujet

Mengen für 45 Personen

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

9.0 Liter Wasser	Aufkochen
225 g Salz	würzen
7.65 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