



# Salzkartoffeln

von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

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

---

2.0 Liter Wasser	Aufkochen
------------------	-----------

---

50 g Salz	würzen
-----------	--------

---

1.7 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
-------------------	---