

Salzkartoffeln von Sujet

Mengen für 22 Personen

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

4.4 Liter Wasser	Aufkochen
110 g Salz	würzen
3.74 kg Kartoffeln	wäschen, schälen, abspülen, in gleichmässige stücle schneiden, gedeckt 10-15 Minuten kochen lassen, wasser abgiessen und dann das Wasser auf den Kartoffeln verdampfen lassen