# Salzkartoffeln von Sujet

Mengen für 22 Personen

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

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