

Salzkartoffeln von Sujet

Mengen für 25 Personen

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

5.0 Liter Wasser	Aufkochen
125 g Salz	würzen
4.25 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