



Salzkartoffeln

von Sujet

Mengen für 38 Personen

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

7.6 Liter Wasser	Aufkochen
190 g Salz	würzen
6.46 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