Salzkartoffeln von Sujet

Mengen für 50 Personen

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

10 Liter Wasser	Aufkochen
250 g Salz	würzen
8.5 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