

Salzkartoffeln von Sujet

Mengen für 60 Personen

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

12 Liter Wasser	Aufkochen
300 g Salz	würzen
10.2 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