

Salzkartoffeln von Sujet

Mengen für 90 Personen

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

| | |
|--------------------|---|
| 18 Liter Wasser | Aufkochen |
| 450 g Salz | würzen |
| 15.3 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 |