

Salzkartoffeln

Pommes nature



Zutaten für 12 Personen:

2,5 kg festkochende Kartoffeln
150 g Butter
etwas Petersilie oder Schnittlauch
Salz

Zubereitung:

Für Salzkartoffeln vorwiegend fest kochende Sorten wählen.

Geschälte Kartoffeln in Schnitzen, tourniert oder in Würfeln offen im siedenden Salzwasser gar kochen, damit das Wasser nicht überschäumt.

Garprobe:

Lässt sich ein spitzes Messer ohne spürbaren Widerstand bis in die Mitte der Kartoffeln stechen, sind sie gar.

Kartoffeln abtropfen, in die Pfanne zurückgeben.
Die Butter, in Stücken darauf verteilen.

Petersilie oder Schnittlauch waschen und fein schneiden.
Die Salzkartoffeln vor dem Servieren damit bestreuen.

Hinweis:

Die Kochzeit variiert, je nach Sorte und Schnittgröße der Kartoffeln, zwischen 15 und 25 Minuten.