

# Blaue St.Galler Butterkartoffeln



Zutaten für ca. 10 Personen:

2 kg    Blaue St. Galler Kartoffeln  
200 g   Butter  
         Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen, in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.  
Die Scheiben im Salzwasser bissfest kochen.

Falls möglich können die Kartoffelscheiben auch in einem Sous vide Beutel mit etwas Butter, Salz und wenig Pfeffer vakuiert werden und im 80°C heissen Wasserbad ca. 1 Stunde gegart werden.

In einer Pfanne die Butter heiss werden lassen und die Kartoffelscheiben darin gut durchschwenken, abschmecken und servieren.