AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	Schweiz

SALZKARTOFFELN



Rezept: gutekueche.ch, 19. 10. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Diese einfache Art einer Kartoffelbeilage gilt heute zu Unrecht als bieder. Dennoch begleitet das Gericht mit guten Kartoffeln Fisch oder Fleisch immer wieder ideal.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

800 g	Kartoffeln, festkochende	2 EL	Butter
0.5 TL	Salz	1 Büsch	Schnittlauch

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln waschen, schälen und in gleich grosse Stücke schneiden. Kleine Kartoffeln können auch ganz gekocht werden.
2. Kartoffeln in einen Kochtopf legen, mit Wasser bedecken und Salz hinzufügen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 15-20 Min. gar kochen. Mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben.
3. Mit Butterflöckchen und fein geschnittenem Schnittlauch verfeinern und servieren.

TIPP: Garprobe mit einem spitzen Messer machen.