



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Salzkartoffeln die immer gelingen.

Ich weiß, jetzt werden alle sagen, „Wieso ein Rezept für Salzkartoffel“? Die kann doch jeder zubereiten! Ich sage dann: „Es gibt Menschen, die lassen sogar beim Kaffeekochen das Wasser anbrennen“! Jeder Mensch hat da so seine Eigenheiten und Salzkartoffel ist nicht gleich Salzkartoffel. Die Variationen der Zubereitung können vielfältig sein!

Zutaten:

800 g Kartoffeln (fest kochend)
1-2 Esslöffel Salz



Zubereitung:

Für die Salzkartoffeln für Fleischgerichte nehmen wir immer fest kochende, die nach dem Kochen einen guten „Biss“ haben, für andere Gerichte wie z.B.: Püree werden meist die „Mehlig-kochenden“ verwendet.

Kartoffeln gründlich waschen, mit einem Sparschäler schälen, sowie die „Augen“ entfernen, nochmals mit kaltem Wasser abspülen.

Die Kartoffeln je nach Größe vierteln, oder halbieren bzw. in gleich große Stücke schneiden. (Ich verwende immer die Methode der „Orangenschnitze“! siehe Abb. oben)

Nun die Kartoffelstücke in einem Topf gleichmäßig verteilen und das Salz über die Kartoffel streuen, danach mit kaltem Wasser auffüllen. Auf höchster Stufe zum Kochen bringen, danach die Hitze reduzieren und die Kartoffeln für rund 15-20 Minuten (je nach gewünschter Festigkeit) garen. Nach einer Gabelprobe ob die Kartoffel gar sind, abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Die fertigen Salzkartoffeln entweder sofort servieren oder zusätzlich mit Kräutern, wie Petersilie, Schnittlauch, Dill, usw. (je nachdem welches Gericht) verfeinern.

Man kann auch einige kleine Stücke Butter darüber legen und zerlaufen lassen!

