

Rezept

Salzkartoffeln

Ein Rezept von Salzkartoffeln, am 10.05.2026

Zutaten

1 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln
1-2 EL kalte Butter

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 170 kcal, 3 g F, 4 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in große Stücke teilen. In einen großen Topf geben, vollständig mit Salzwasser bedecken, zugedeckt aufkochen lassen. Hitze reduzieren und die Kartoffeln je nach Größe in 15-25 Min. weich kochen.

2. Mit einem kleinen spitzen Messer in die Kartoffeln stechen; ist kein Widerstand mehr spürbar, sind sie fertig. Anderenfalls die Kochzeit um 5 Min. verlängern und erneut probieren. Zum Servieren das Wasser abgießen und Butter in Flöckchen auf den Kartoffeln verteilen. Schmeckt z. B. gut zu Forelle.