Gschwellti

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	5 Min.
Garzeit	40 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V4000 38 ab 2021

In der Schale weich gedämpfte Kartoffeln sind die klassische Beilage zu Raclette, die Grundlage für eine knusperige Rösti oder, zusammen mit einem Quark-Dip sowie einem frischen Salat, ein leichtes Hauptgericht. Ein Klassiker der Schweizer Küche, der sich auf vielfältige Weise geniessen lässt.

Kartoffeln

1 kg Kartoffeln

Kartoffeln

Kartoffeln auf einem gelochten Edelstahlblech verteilen, in den kalten Garraum schieben, mit Dämpfen bei 100 °C ca. 40 Minuten garen.

Dämpfen 100 °C während 40 Min.

Tipps

Je nach Verwendungszweck festkochende oder mehligkochende Kartoffeln verwenden.

Zubehör

Garbehälter gelocht

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	04.08.2025