Salzkartoffeln

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	10 Min.
Garzeit	20 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V4000 45 ab 2021

Die klassische Beilage zu vielen Gerichten. Die Kartoffeln werden gedämpft und mit etwas Petersilie und Butter verfeinert.

Kartoffeln

800 g festkochende Kartoffeln, geschält, in Spalten

Salzkartoffeln

2 EL Butter

4 Zweige glattblättrige Petersilie, fein geschnitten

¾ TL Salz

Kartoffeln

Kartoffeln auf einem gelochten Edelstahlblech verteilen, in den kalten Garraum schieben, mit Dämpfen bei 100 °C ca. 20 Minuten garen.

Dämpfen 100 °C während 20 Min.

Salzkartoffeln

Butter in einer weiten Pfanne schmelzen. Kartoffeln mit der Petersilie beigeben, schwenken, salzen.

Zubehör

Garbehälter gelocht

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	05.08.2025