

Rezept Petersilienkartoffeln

Zutaten:

250 – 300 g mehligere Kartoffeln (Typ Bintje, Agria, Laura) pro Person

8 g Butter

Meersalz

1 EL feingewiegte glatte Petersilie

Zubereitung:

30 Minuten vor dem Ende der Garzeit, die Petersilie waschen, alles Unschöne aussortieren, durch Ausschlagen trocknen und feinwiegen.

Alle Kartoffeln waschen, mit einem Gemüseschäler schälen und unschöne Stellen (z.B. Augen) entfernen.

Die Kartoffeln je nach Wunsch halbieren, vierteln, würfeln oder ganz lassen.

Die geschälten Kartoffeln in eine mit kaltem Wasser gefüllte Schüssel geben.

Zum Kochen, in einen mit kaltem Wasser gefüllten Topf geben.

Die zugereichten Kartoffeln sollten mit Wasser knapp bedeckt sein.

Kartoffeln vertragen sehr viel Salz, d.h. mutig sein bei der Salzzugabe (Erfahrungssache).

Je nach Größe der Kartoffeln, diese nach dem Aufkochen ca. 20 – 25 Minuten köcheln lassen.

Gegen Ende der Garzeit testen, ob diese gar sind in dem man mit einem Küchenmesser die Kartoffeln ansticht und diese sollten ohne Widerstand zu durchstechen sein.

Nach dem Garprozess, die Kartoffeln abgießen und auf dem Feuer Trockendämpfen (abdampfen) lassen.

Zum Schluss, die abgedämpften Kartoffel in einer mit Butter erhitzten Pfanne schwenken und mit Petersilie bestreuen.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)