

SALZ- KARTOFFELN

Rezeptanweisung in Bildern

→ Tiptopf S. 216



Impressum

Inhalt, Konzeption, Gestaltung
Nicole Möschler, Bildweiser, Ersigen

Fotografie
Andrea Wullimann, Lichtartfotografie, Selzach

Beratung Ernährungspraxis
Kathrine Balsiger, Belpberg

Herausgeber
swisspatat, Bern

1. Auflage 2018

swisspatat | Postfach | 3001 Bern
info@swisspatat.ch
www.kartoffel.ch

Dank
Dank gebührt der Schulverlag plus AG Bern
für die Abbildungsrechte der neun Rezepte
aus dem Lehrmittel Tiptopf.

Bildweiser ▶

KARTOFFEL.CH

Schweiz. Natürlich.



216

Kartoffeln

Salzkartoffeln

↑
Zubereitungsart Sieden

1½ dl	5 dl Wasser	① Starte mit dem MEP
⅓ KL	1 KL Salz	④ aufkochen
150 g	600 g festkochende Kartoffeln im grünen Beutel	⑤ würzen
		② waschen, schälen, abspülen, → z.B. in Viertel in gleichmässige Stücke schneiden,
		③ MEP: Jetzt hast du alles parat
		⑥ zugeben
		⑦ Auf kleiner Stufe zugedeckt kochen Kochzeit 10–15 Min.
		⑧ Wasser abgiessen
		⑨ Pfanne ohne Deckel nochmals auf die warme Platte stellen, Wasser verdampfen lassen, bis die Kartoffeln trocken sind

Tipp

- Salzkartoffeln auf dem Siebeinsatz dämpfen
- Butterflöckchen über die Kartoffeln verteilen
- Kann auch im Steamer oder als Dämpfen auf dem Siebeinsatz zubereitet werden

Bilder

- Für die Arbeitsschritte ① – ⑨ findest du Bilder als Hilfestellungen.

Rezept Salzkartoffeln. In: Afolter, U., & Felder, R., & Jaun Urech, M., Keller, M., Schmid, U. (2008). Tiptopf. Interkantonales Lehrmittel für den Hauswirtschaftsunterricht (S. 216). Bern: Schulverlag.



01 | 11 Salzkartoffeln Tiptopf S. 216

MEP Salzkartoffeln – alles, was du brauchst

[< zurück zur Startseite](#)

Kochtyp: Festkochend

KARTOFFEL.CH



02 | 11 Salzkartoffeln Tiptopf S. 216

Waschen, schälen, abspülen, in gleichmässige Stücke schneiden

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



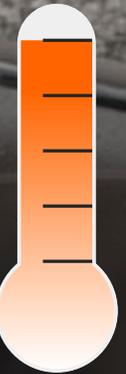
03 | 11 Salzkartoffeln Tiptopf S. 216

MEP Salzkartoffeln – jetzt geht es los

[< zurück zur Startseite](#)

Kochtyp: Festkochend

KARTOFFEL.CH



04 | 11 Salzkartoffeln Tiptopf S. 216

Wasser aufkochen

[< zurück zur Startseite](#)



05 | 11 Salzkartoffeln Tiptopf S. 216

Würzen

[< zurück zur Startseite](#)

Vorsicht,
kann spritzen!



06 | 11 Salzkartoffeln Tiptopf S. 216

Kartoffeln zugeben

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



07 | 11 Salzkartoffeln Tiptopf S. 216

Auf kleiner Stufe zugedeckt kochen

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



1



2

08 | 11 Salzkartoffeln Tiptopf S. 216

Wasser abgiessen, Kartoffeln zurück in Pfanne geben

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



09 | 11 Salzkartoffeln Tiptopf S. 216

Wasser verdampfen lassen, bis die Kartoffeln trocken sind

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



10 | 11 Salzkartoffeln Tiptopf S. 216

Evtl. Butterflöckchen über die Kartoffeln verteilen

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



11 | 11 Salzkartoffeln Tiptopf S. 216

Jetzt kannst du servieren

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH