

Gekochte Erdäpfel

Arbeitsbeschreibung

1. Petersilienerdäpfel: Speckige Erdäpfel schälen, in servierfähige Stücke schneiden oder tournieren.

In Salzwasser kochen und ableeren. Butter aufschäumen, die heißen Erdäpfel dazugeben, salzen, mit gehackter Petersilie bestreuen, nur einmal schwenken damit die Erdäpfel nicht brechen.



2. Rosmarinerdäpfel: Speckige Erdäpfel schälen, in servierfähige Stücke schneiden oder tournieren.

In Salzwasser kochen und ableeren und heiß auf einem Blech ausdampfen lassen. Butterschmalz erhitzen, die überkühlten Erdäpfel dazugeben, salzen und mit frischem Rosmarin hellbraun braten.

3. Pariser Erdäpfel: Speckige Erdäpfel schälen, mit Parisienne Ausstecher Kugeln ausstechen und in Salzwasser kochen.

Ableeren und heiß auf einem Blech ausdampfen lassen. Butterschmalz erhitzen, die überkühlten Erdäpfelkugeln dazugeben, salzen und hellbraun braten.