



Salzkartoffeln richtig kochen

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend, z. B. Marabel)
- Wasser
- Salz
- optional: Butter zum Abschwenken

Equipment

- Kochtopf mit Deckel
- Messer oder Sparschäler
- Sieb zum Abgießen

Salzkartoffeln Schritt für Schritt kochen

Schritt 1 – Kartoffeln vorbereiten

Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren oder ganz lassen. Möglichst gleich große Stücke sorgen für eine gleichmäßige Garzeit.

Schritt 2 – Im kalten Wasser ansetzen

Kartoffeln in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken.

Salz zugeben und den Topf mit leicht geöffnetem Deckel erhitzen.

Das langsame Erwärmen sorgt dafür, dass die Kartoffeln gleichmäßig durchgaren.

Schritt 3 – Sanft garen

Die Kartoffeln bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen, nicht sprudelnd kochen.

Je nach Größe beträgt die Garzeit etwa **15–20 Minuten**.

Garprobe: Ein Messer gleitet ohne Widerstand bis zur Mitte der Kartoffel.



Schritt 4 – Wasser abgießen

Sobald die Kartoffeln gar sind, das Kochwasser vollständig abgießen.

Jetzt entscheidet sich die spätere Konsistenz.

Schritt 5 – Ausdampfen lassen

Die Kartoffeln zurück in den warmen Topf stellen und auf die ausgeschaltete Herdplatte setzen.

Durch die Restwärme verdampft überschüssige Feuchtigkeit. Die Oberfläche wird trocken und aromatisch statt wässrig.

Schritt 6 – Optional in Butter schwenken

Für besonders aromatische Kartoffeln ein kleines Stück Butter zugeben und die Kartoffeln vorsichtig im Topf schwenken.

Die Butter überzieht sie leicht und verstärkt den natürlichen Kartoffelgeschmack.

Tipps für perfekte Salzkartoffeln

- Immer im kalten Wasser starten
So garen die Kartoffeln gleichmäßig von außen bis innen und platzen nicht auf.
- Kartoffeln nur leicht köcheln lassen
Stark sprudelndes Kochen zerstört die Oberfläche und macht sie wässrig.
- Gleich große Stücke verwenden
Unterschiedliche Größen führen zu ungleichmäßig gegarten Kartoffeln.
- Nicht zu viel Wasser verwenden
Kartoffeln sollten bedeckt sein, aber nicht „ausgewaschen“ werden.
- Moderat salzen reicht völlig aus
Zu viel Salz überdeckt den Eigengeschmack der Kartoffel.
- Vorwiegend festkochende Kartoffeln wählen
Sie bleiben stabil, werden innen cremig und zerfallen nicht.
- Garprobe statt Uhrzeit
Ein Messer sollte ohne Widerstand durch die Kartoffel gleiten.

www.Kartoffelwerkstatt.de



- Nach dem Kochen sofort abgießen
Bleiben Kartoffeln im Wasser, werden sie schnell wässrig.
- Im Topf ausdampfen lassen
Restfeuchtigkeit verdampft und die Kartoffeln bleiben locker und aromatisch.
- Restwärme der Herdplatte nutzen
So trocknen die Kartoffeln schonend nach – ein klassischer Küchentrick.
- Optional in Butter schwenken
Das hebt den Eigengeschmack und gibt eine feine, glänzende Oberfläche.