



Antarktis: Fischstäbchen, Salzkartoffeln, Spinat

von Corinne Bischof

Mengen für 45 Personen

9.0 kg Kartoffeln festkochend	1. Kartoffeln schälen, halbieren und unter fließendem Wasser abspülen. 2. Kartoffeln in einen Kochtopf geben, mit Wasser auffüllen und leicht salzen. 3. Kartoffeln ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt garen.
225 Stück Fischstäbli	Fischstäbli gemäss Anweisungen auf Verpackung braten.
9.0 kg Rahmspinat (gefrohren)	Rahmspinat im Topf auf kleiner Hitze langsam auftauen lassen, dabei immer wieder umrühren. Warmhalten.
1.13 Liter Halbrahm	Spinat mit Rahm und Gewürzen verfeinern.