

Chicken oder Fischstäbli mit Kartoffelstock von Claudia

Bolliger

Mengen für 19 Personen

| | |
|------------------------|---|
| 95 Stück Fischstäbli | Fischstäbli oder Chicken Nuggets pro Pers. 5 Stk.. |
| 5.7 Stück Zwiebeln | In scheiben schneiden, dann in Mehl drehen und anbraten. |
| 1.42 Liter Halbrahm | |
| 1.9 g Muskatnuss | |
| 1.9 g Pfeffer | |
| 9.5 g Salz | |
| 3.8 dl Milch | |
| 19 Portion Stocki | fertig, mit Geürz, Butter und Milchpulver drin, nach Packungsangaben zubereiten nur noch mit Wasser anrühren |
| 790 g Gemüse nach Wahl | vom Broggoli kleine Stücke machen |
| 790 g Rüebli | schälen in 4 teile und halbieren, mit Broggoli in Fett andünsten und salzen |
| 190 g Mehl | |