# Fischknusperli, Spinat, Salzkartoffeln, Tartarsauce

von alina Toscano

Mengen für 10 Personen

Tags: Für Zeltlager

Gewürze: Pfeffer, Salz

| | |
|---|---|
| 2.0 kg Kartoffeln festkochend | schälen, gleichmässige Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser 10-15min kochen |
| 1.5 kg Spinat | gefrorener Rahmspinat nach Packungsanleitung |
| 2.0 dl Halbrahm | dem Spinat zugeben |
| 50 Stück Fischstäbli | statt Fischstäbchen, Fischknusperli verwenden In viel Öl goldbraun braten. |
| 1.0 Liter Öl | |
| 500 g saurer Halbrahm | |
| 20 g Senf | |
| * 2.5 g Salz | |
| 50 g Essiggurken | |
| 50 g Zwiebel | |
| 2.5 Stück Eier (gekocht) | |

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*