

Fischknusperli, Spinat, Salzkartoffeln, Tartarsauce

von alina Toscano

Mengen für 10 Personen

Tags: Für Zeltlager

Gewürze: Salz, Pfeffer

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