

# Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat von Remo Fraefel

Mengen für 100 Personen

Gewürze: Salz

20 kg Spinat      Eine klassische Mehlschwitze herstellen und den Spinat unter rühren darin erhitzen. Abschmecken: 1 Prise Muskatnuss, Salz, Pfeffer nach belieben

---

17 kg Kartoffeln      Kartoffel schälen und in leicht gesalzenem Wasser aufsetzen.

---

500 Stück Fischstäbli      In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fischstäbchen darin kross braten.