

Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat von Remo Fraefel

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Salz

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

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

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