

# Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat von Remo Fraefel

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Salz

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

---

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

---

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