



Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat von Remo Fraefel

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Salz

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

8.5 kg Kartoffeln	Kartoffel schälen und in leicht gesalzenem Wasser aufsetzen.
-------------------	--

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