



Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat von Remo Fraefel

Mengen für 60 Personen

Gewürze: Salz

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

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

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