



Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat von Raymond Wiedmer

Mengen für 26 Personen

Gewürze: Salz

1.95 kg Spinat	Rahmspinat
6.5 dl Rahm	
3.9 kg Kartoffeln	Kartoffel schälen und in leicht gesalzenem Wasser aufsetzen.
2.6 dl Zitronensaft	
2.6 g Mayonnaise	
130 Stück Fischstäbli	In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fischstäbchen darin kross braten.