



Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat von Raymond Wiedmer

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Salz

2.25 kg Spinat Rahmspinat

7.5 dl Rahm

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

3.0 dl Zitronensaft

3.0 g Mayonnaise

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