Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat von Claudia Pfister

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

2 kg Spinat	Rahmspinat (gefrohren) in Pfanne aufkochen
1.0 Liter Rahm	
1.7 kg Kartoffeln	Kartoffel schälen und in leicht gesalzenem Wasser aufsetzen.
50 Stück Fischstäbli	In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fischstäbchen darin kross braten.