

Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat von Claudia Pfister

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Salz

4 kg Spinat Rahmspinat (gefroren) in Pfanne aufkochen

2.0 Liter Rahm

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

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