

## Bratkartoffeln mit Fischstäbchen von Lukas Schmucki

Mengen für 10 Personen

2.5 kg Kartoffeln	Kartoffel in Würfel oder Scheiben schneiden. In kockendem Salzwasser blanchieren. Danach gut abtropfen lassen.
2.0 dl Öl	Im Speiseöl die Kartoffeln portionenweise goldgelb braten, danach salzen und warmstellen.
50 Stück Fischstäbli	In öl anbraten