

Fischstäbchen

von Nina Schmitter

Mengen für 10 Personen

mit Salzkartoffeln, Erbsli und Rüepli

Tags: Für Zeltlager

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.0 kg Kartoffeln festkochend	schälen, gleichmässige Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser 10-15min kochen
2.0 dl Halbrahm	dem Spinat zugeben
50 Stück Fischstäbli	In viel Öl goldbraun braten.
1.0 Liter Öl	