

# Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Rahmspinat

von Thomas Andermatt

Mengen für 50 Personen

Gesamtdauer ca. 40 Minuten Zubereitung: ca. 20 Minuten Kochen / Backen: ca. 20 Minuten

Rahmspinat als Beilage 100 - 150 gr. pro Person.

10 kg Kartoffeln festkochend	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kartoffeln schälen, halbieren und unter fließendem Wasser abspülen.</li><li>2. Kartoffeln in einen Kochtopf geben, mit Wasser auffüllen und leicht salzen.</li><li>3. Kartoffeln ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt garen.</li></ol>
250 Stück Fischstäbli	<p>Fischstäbli gemäss Anweisungen auf Verpackung zubereiten (Backofen).</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Heizen Sie den Backofen nach den Packungsangaben vor – meist auf 220°C Ober-/Unterhitze oder 200°C Heissluft.</li><li>2. Legen Sie die tiefgefrorenen Fischstäbchen nicht zu eng auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.</li><li>3. Backen Sie die Fischstäbchen nach den Packungsangaben – meist zwischen 13 und 17 Minuten lang.</li><li>4. Wenden Sie die Fischstäbchen in dieser Zeit einmal – meist nach der Hälfte der Backdauer.</li><li>5. Testen Sie vorsichtig mit einer Gabel, ob die Fischstäbchen schon knusprig sind, bevor Sie sie aus dem Ofen nehmen. Manchmal genügt schon eine weitere Minute, damit sie krosser werden.</li></ol>
2.5 kg Mayonnaise	
6.0 kg Rahmspinat (gefroren)	Rahmspinat im Topf auf kleiner Hitze langsam auftauen lassen, dabei immer wieder umrühren. Anschliessend warmhalten.
1.0 Liter Halbrahm	Rahmspinat mit Rahm und Gewürzen verfeinern.