Fischstäbchen, Salzkartoffeln, Spinat_Bregy von

Fernando Bregy

Mengen für 10 Personen

2.0 kg Kartoffeln	1. Kartoffeln schälen, halbieren und unter fließendem Wasser abspülen. 2. Kartoffeln in einen Kochtopf geben, mit Wasser auffüllen und leicht salzen. 3. Kartoffeln ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt garen.
50 Stück Fischstäbli	Fischstäbli gemäss Anweisungen auf Verpackung braten.
700 g Spinat	
3.0 dl Halbrahm	Spinat mit Rahm und Gewürzen verfeinern.
50 g Bratbutter	