



Fischstäbchen, Spinat, Salzkartoffeln von Michael Keller

Mengen für 22 Personen

Tags: Für Zeltlager

Gewürze: Salz, Pfeffer

| | |
|-------------------------------|--|
| 4.4 kg Kartoffeln festkochend | schälen, gleichmässige Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser 10-15min kochen |
| 3.3 kg Spinat | gefrorener Rahmspinat nach Packungsanleitung |
| 4.4 dl Halbrahm | dem Spinat zugeben |
| 110 Stück Fischstäbli | In viel Öl goldbraun braten. |
| 2.2 Liter Öl | |