Fischstäbli mit Kartoffeln, Erbsen und Rüebli (1/4Vegi) von Klaus Tony

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

800 g Rüebli	
800 g Erbsen	
2.0 kg Kartoffeln	Kartoffel schälen, schneiden und in leicht gesalzenem Wasser aufsetzen.
1.0 Tube(265g) Mayonnaise	Häfte für Tartar
200 g Essiggurken	Für Tartar
200 g saurer Halbrahm	
45 Stück Fischstäbli	In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fischstäbchen darin kross braten.
15 Stück vegane Plätzchen	Vegi Fischstäbli

2h