



Fischstäbli mit Kartoffeln, Spinat und Rüeblì von Klaus

Tony

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Salz

5.0 kg Spinat	Eine klassische Mehlschwitze herstellen und den Spinat unter rühren darin erhitzen. Abschmecken: 1 Prise Muskatnuss, Salz, Pfeffer nach belieben
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5.0 kg Rüeblì	
---------------	--

8.5 kg Kartoffeln	Kartoffel schälen und in leicht gesalzenem Wasser aufsetzen.
-------------------	--------------------------------------------------------------

5.0 Tube(265g) Mayonnaise	
---------------------------	--

250 Stück Fischstäbli	In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fischstäbchen darin kross braten.
-----------------------	----------------------------------------------------------------------------------