

Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat von Remo Fraefel

Mengen für 100 Personen

Gewürze: Salz

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

17 kg Kartoffeln Kartoffel schälen und in leicht gesalzenem Wasser aufsetzen.

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