

Lagerkochbuch.ch



Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat

von Remo Fraefel

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Salz

5 kg Spinat	Eine klassische Mehlschwitze herstellen und den Spinat unter rühren darin erhitzen. Abschmecken: 1 Prise Muskatnuss, Salz, Pfeffer nach belieben
4.25 kg Kartoffeln	Kartoffel schälen und in leicht gesalzenem Wasser aufsetzen.
125 Stück Fischstäbli	In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fischstäbchen darin kross braten.