



# 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.
-----------------------	--