

Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat von Remo Fraefel

Mengen für 78 Personen

Gewürze: Salz

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

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

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