Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

750 g Spinat	Rahmspinat
2.5 dl Rahm	
1.5 kg Kartoffeln	Kartoffel schälen und in leicht gesalzenem Wasser aufsetzen.
1.0 dl Zitronensaft	
1.0 g Mayonnaise	
50 Stück Fischstäbli	In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fischstäbchen darin kross braten.