

Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat von Raymond Wiedmer

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Salz

2.25 kg Spinat	Rahmspinat
7.5 dl Rahm	
4.5 kg Kartoffeln	Kartoffel schälen und in leicht gesalzenem Wasser aufsetzen.
3.0 dl Zitronensaft	
3.0 g Mayonnaise	
150 Stück Fischstäbli	In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fischstäbchen darin kross braten.