



Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat

von Claudia Pfister

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Salz

10 kg Spinat Rahmspinat (gefrohren) in Pfanne aufkochen

5.0 Liter Rahm

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

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