



Fischstäbli mit Kartoffeln und Spinat von murmillo

Mengen für 18 Personen

Gewürze: Salz

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

3.06 kg Kartoffeln	Kartoffel schälen und in leicht gesalzenem Wasser aufsetzen.
--------------------	--

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