

Fischstäbli mit Kartoffelstock und Spinat von Barbara

Zimmermann

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

2.0 kg Spinat Rahmspinat (gefrohren) in Pfanne aufkochen

1.0 Liter Rahm

1.7 kg Kartoffeln Fertiggartoffelstock

1.0 Liter Milch

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