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	Fertigkartoffelstock
1.0 Liter Milch	
50 Stück Fischstäbli	In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fischstäbchen darin kross braten.