

Fischstäbli mit Kartoffelstock und Spinat von Klaus Tony

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

1.0 kg Spinat	Eine klassische Mehlschwitze herstellen und den Spinat unter rühren darin erhitzen. Abschmecken: 1 Prise Muskatnuss, Salz, Pfeffer nach belieben
1.0 kg Rüebli	Schneiden, mit Öl und wenig Zucker glasieren
10 Portion Stocki	Gemäss Verpackungsanleitung zubereiten
50 Stück Fischstäbli	In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fischstäbchen darin kross braten.