



Fischstäbli mit Reis und Karotten

von Janine Trüssel

Mengen für 10 Personen

| | |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 50 Stück Fischstäbli | in Öl auf kleiner Stufe langsam goldbraun anbraten |
| 625 g Langkornreis | 9 Liter Wasser zum Kochen bringen, würzen mit Bouillon oder Salz, 1.5 kg Reis zugeben und auf kleiner Stufe 15-20 Minuten kochen, Reis gut abtropfen lassen. |
| 1.5 kg Rüebli | Öl oder Butter erwärmen, Karotten beifügen und dämpfen, mit Wasser ablöschen bis der Pfannenboden bedeckt ist, Karotten 15-20 Minuten dämpfen, würzen mit Salz oder Gemüsebouillon. |