Fischstäbli mit Reis und Karotten von Janine Trüssel

Mengen für 25 Personen

125 Stück Fischstäbli	in Öl auf kleiner Stufe langsam goldbraun anbraten
1.56 kg 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.
3.75 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.