



Fischstäbli mit Salzkartoffeln, Spinat Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen

260 Stück Fischstäbli

11.7 kg Kartoffeln festkochend	schälen, in grosse Stücke schneiden, 10-15 min. im Salzwasser kochen
520 g Butter	schmelzen
36.4 g Peterli	Gefriergetrocknet zum geschmolzenen Butter geben und Kartoffeln darin wenden 15g getrocknet=40g frisch
9.425 kg Rahmspinat (gefrohren)	nach Packungsangabe kochen