

# Gaisburger Marsch

## Zutaten

1 kg Rindfleisch  
1 kleinen Bund Petersilie  
4 Karotten  
1 kleinen Knollensellerie  
1 Stange Lauch  
1 große Zwiebel  
1 kg Kartoffeln  
250 ml kaltes Wasser  
500 g Mehl  
5 große Eier

Salz  
Butter  
Petersilie zum Verzieren

## Zubereitung

Für die Brühe das Rindfleisch unter kaltem Wasser abspülen und in einen großen Topf geben. Den Topf mit 3 – 4 Litern Wasser füllen und Karotten, je die Hälfte von Sellerie und Lauch sowie Petersilie in die Suppe geben. Die Suppe ca. 2 Stunden köcheln lassen, bis das Rindfleisch weich ist. Während die Brühe köchelt, können Kartoffeln, Spätzle, restliches Gemüse und angeschwitzte Zwiebeln zubereitet werden. Weder Spätzle noch Kartoffeln werden in der Brühe gekocht, sondern separat zubereitet. Ebenso restliches Gemüse separat kochen, das später für die Suppe verwendet wird.

Für die Spätzle das Mehl mit Eiern und kaltem Wasser zu einem Teig verrühren und eine Prise Salz dazugeben. Ruhig schwungvoll rühren, damit Luft in den Teig kommt. Den Teig ein paar Minuten stehen lassen und dann je nach vorhandenem Spätzlewerkzeug verarbeiten. Den Spätzleteig gleichmäßig in kochendes, gesalzenes Wasser reiben. Wenn die Spätzle aufschwimmen, abschöpfen und auf einem Teller auskühlen lassen. Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Etwa 20 Minuten kochen, bis sie gar sind. Ebenso das restliche Gemüse klein schneiden und ca. 10 Minuten kochen. Eine große Zwiebel in kleine Stücke schneiden und in Butter hellbraun anschwitzen.

Ist das Fleisch weich, aus der Brühe nehmen und auf einem Teller etwas abkühlen lassen. Anschließend das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Brühe abseihen, das Suppengemüse wird nicht mehr benötigt. Anschließend die nun klare Brühe zurück in den Topf geben und mit Salz und Muskat abschmecken. In die fertige Brühe die Kartoffeln, die Spätzle, das restliche Gemüse, das Fleisch und die Zwiebeln geben und nochmal kurz aufkochen lassen.

Auf tiefe Portionsteller verteilen und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und servieren. *Guten Appetit!*



**Regional genießen:** Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!