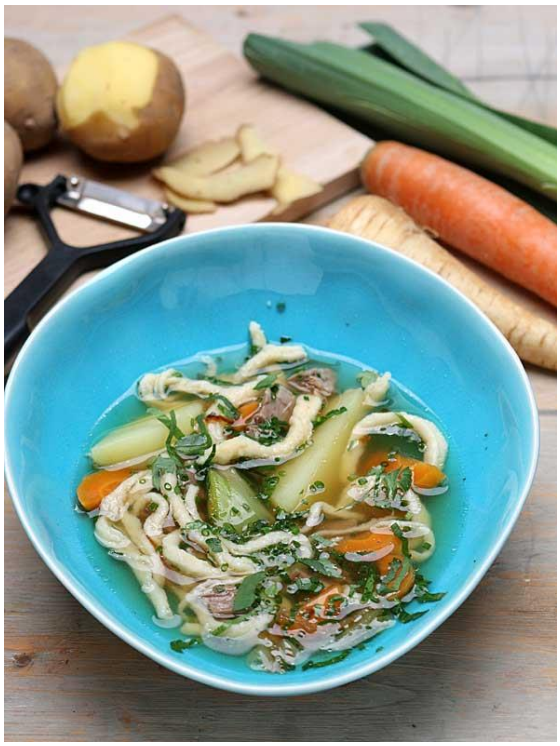
Kochen

Caroline Autenrieth **Montag, 15.10.2018**

Gaisburger Marsch **Für 4 Personen**



Zutaten
800 g Rindfleisch (für Suppe; z.B. aus der Brust)
Salz
2 Zwiebeln
1 Knollensellerie, klein
2 Möhren
1 Petersilienwurzel
1 Stange Lauch, klein
6 Stiele Petersilie
1 Stück Ingwer
160 g Mehl
3 Eier (Größe M)
500 g Kartoffeln (festkochend; z. B. Annabelle)
1 EL Sonnenblumenöl
1 EL Butter
Pfeffer
Muskat
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung
1. Rindfleisch kurz mit kaltem Wasser abbrausen. In einen Topf geben. Etwa 2,5 Liter Wasser und ca. 1 TL Salz zugeben. Alles zum Kochen bringen und den entstehenden Schaum abschöpfen.
2. Eine Zwiebel halbieren und in Pfanne ohne Fett bräunen. In den Topf geben.
3. Temperatur herunterschalten. Fleisch und Brühe bei sehr schwacher Hitze ca. 3 Stunden köcheln.
4. Sellerie, Möhren, Petersilienwurzel; Lauch, Petersilie und Ingwer putzen, bzw. schälen, abbrausen. Sellerie halbieren, Ingwer in grobe in Stücke schneiden. Alles andere ganz lassen und ca. 30 Minuten vor Ende der Garzeit in die Brühe geben.
5.In der Zwischenzeit Mehl, Eier und etwas Salz zu einem zähflüssigen Teig kräftig verrühren. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft.
6. Spätzle in leicht siedendes Salzwasser schaben oder mit einer Presse ins Wasser drücken. Spätzle so lange garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit Schaumkelle herausheben und auf einen großen Teller auslegen, abdecken und abkühlen lassen.
7. Kartoffel schälen, abbrausen, in Spalten schneiden und in ca. 15 Minuten in Salzwasser garen. Ausdampfen und leicht abkühlen lassen. Kartoffeln ebenfalls abdecken.
8. Die übrige Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Öl und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin langsam goldbraun rösten. Mit etwas Salz würzen.
9. Die Brühe nach Ende der Garzeit durch ein Sieb abgießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
10. Einen Teil Suppengemüse und Fleisches in kleine Würfel schneiden und als Einlage wieder in die heiße Brühe geben. Kartoffelschnitze und Spätzle ebenfalls hineingeben und abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Gaisburger Marsch mit Schnittlauch und Röstzwiebeln anrichten.