

Rezept

Gaisburger Marsch

Ein Rezept von Gaisburger Marsch, am 27.04.2024

Zutaten

800 g Rindfleisch	2 Suppenknochen
Salz	1 großes Bund Suppengrün
4 Zwiebeln	1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt	500 g Kartoffeln
300 g gegarte Spätzle	1/2 Bund Petersilie
1 EL Öl	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Fleisch und Knochen mit 1 1/2 l Wasser und 2 TL Salz in einen Topf geben. Suppengrün putzen und grob zerkleinern. 1 Zwiebel schälen und halbieren. Gemüse und Gewürze in den Topf geben. Aufkochen lassen, in 1 1/2 Std. bei schwacher Hitze gar ziehen lassen.
2. Inzwischen Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Die restlichen Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Petersilie waschen und fein hacken.
3. Wenn das Fleisch gar ist, die Brühe durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen. Kartoffeln darin 15 Min. garen. Das Fleisch klein würfeln. Das Öl erhitzen, die Zwiebeln darin goldbraun braten. Sobald die Kartoffeln gar sind, Fleisch und Spätzle in den Topf geben und alles erhitzen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie und gerösteten Zwiebeln bestreut servieren.