

Rezept

Gaisburger Marsch mit Spätzle

Ein Rezept von Gaisburger Marsch mit Spätzle, am 09.06.2026

Zutaten

800 g Rindfleisch (Schulterspitze)	2-3 Suppenknochen
Salz	3 Zwiebeln
1 Gewürznelke	1 Lorbeerblatt
1 Bund Suppengrün	600 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln
1 Bund Schnittlauch	50 g Butter
300 g gegarte Spätzle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch und die Knochen kalt abspülen, in einen großen Topf geben. Ca. 1 1/2 l kaltes Wasser angießen, salzen. 1 Zwiebel schälen und halbieren. Mit der Nelke und dem Lorbeerblatt spicken. Das Suppengrün putzen, waschen, grob zerkleinern und mit der Zwiebel zum Fleisch geben. Alles aufkochen.
2. Die Hitze reduzieren und das Fleisch zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 1/2 Std. garen. Ca. 30 Min. vor Ende der Garzeit die Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen.
3. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Das Fleisch aus der Brühe nehmen, in Alufolie wickeln und warm stellen. Die Brühe durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen. Die Kartoffeln darin in ca. 20 Min. weich garen.
4. Die restlichen Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in der Butter goldbraun rösten. Das Rindfleisch würfeln. Mit den Spätzle zu den Kartoffeln geben, alles kurz erwärmen. Die Suppe mit den Zwiebelringen und dem Schnittlauch bestreuen und servieren.