



# Gaisburger Marsch

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Der schwäbische Eintopf Klassiker, beliebt wie eh und je

## Zutaten

- 850 g Rindersuppenfleisch, z. B. Hohe Rippe
- Ev. noch 1 - 2 Suppenknochen
- 350 g Möhren in 1,5 cm großen Würfeln
- 350 g Knollensellerie in 1,5 cm großen Würfeln
- 500 g Kartoffeln in 1,5 cm großen Würfeln
- 1 gebrannte Zwiebel
- 1 kleines Bund glatte Petersilie, gehackt
- 150 g Zwiebeln in Würfeln
- 30 g Butter
- 300 g Spätzle
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Das Rindfleisch zunächst unter fließendem Wasser waschen und in „kaltes Salzwasser“ geben, denn es soll ja einen kräftigen Grundfond ergeben.

### Schritt3

1 mittel.große Zwiebel halbieren und in einer Stielpfanne ohne Fett schwarz brennen und zum Ansatz geben.

#### **Schritt4**

Gut bedeckt etwa 2 Stunden leise „köcheln“ lassen, hin und wieder abschäumen.

#### **Schritt5**

In der Zwischenzeit die Kartoffeln und das Gemüse vorbereiten und die Zwiebeln für die Schmelze in Butter anschwitzen

#### **Schritt6**

Das Fleisch prüfen, wenn ausreichend weich, herausnehmen und ebenfalls in 1,5 cm große Würfel schneiden.

#### **Schritt7**

Das vorbereitete Gemüse und die Kartoffeln für 15 min. zur Suppe geben, nicht zu weich werden lassen. Alles noch einmal mit Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss nach schmecken.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Dann folgen die separat blanchierten Spätzle, die goldbraunen Zwiebeln und reichlich frisch gehackte Petersilie zu tisch geben.

**Rezeptart:** Schwäbisch **Tags:** bodenständig, bürgerlich, frisches gemüse, klassiker, rindfleisch, schwäbisch, spätzle

#### **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)518
- Fett (g)12
- KH (g)67
- Eiweiss (g)34
- Ballast (g)9

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gaisburger-marsch/>