

Gaisburger Marsch

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Rinderkochfleisch von der hohen Rippe, 3 Markknochen, 1 große Zwiebel, 1 Bund grob gehacktes Suppengemüse, 2 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle, 450 g. Kartoffeln (wie für Salzkartoffeln geschnitten), 2 Karotten in dickere Scheiben geschnitten, 1 Porreestange in Ringe geschnitten, 1 EL Butter, 250 g. gekochte Spätzle, 2 EL gehackter Schnittlauch zum garnieren.

Zubereitung:

Fleisch, Knochen, Zwiebeln und Suppengemüse in einen großen Topf geben, mit Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Danach 1,5 Stunden bei geringster Hitze köcheln lassen und gelegentlich den Schaum abschöpfen. Das Fleisch aus der Brühe nehmen und auf einen Teller legen, die Suppe durch ein Sieb in einen anderen großen Topf gießen. Die Knochen und das gekochte Gemüse wegschmeißen. Kartoffeln, Karotten und Porree begeben und so lange köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Das Fleisch in große Würfel schneiden, mit den gekochten Spätzle zur Brühe geben, nochmals kurz aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem gehacktem Schnittlauch bestreuen und heiß servieren.