



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/>