

Köstlicher Eintopf: Der Gaisburger Marsch

Der Gaisburger Marsch ist der König unter den Eintöpfen und das Rezept können Sie relativ einfach nachkochen. In die kräftige Brühe kommen regionale Zutaten, die fast allen schmecken.

Portionen: 4
 Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Zutaten für den Eintopf:

- 700 - 800 g Tafelspitz oder Siedfleisch (küchenfertig)
- 1 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- 1,5 - 2 l Wasser
- 2 Zwiebeln (mit Schale, halbiert)
- Teesieb mit 2 Lorbeerblättern, 3 Nelken, 3 Wacholderbeeren (angedrückt)
- 1 Knoblauchzehe (angedrückt)
- 1 Scheibe Ingwer
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Karotten (geschält, in 1cm große Stücke geschnitten)
- 150 g Knollensellerie (geschält, in 1cm große Stücke geschnitten)
- 350 g Kartoffeln (geschält, in 1cm große Stücke geschnitten)
- 350 g Spätzle
- 5 EL Schnittlauch (fein geschnitten)
- Salz
- Pfeffer

Zutaten für die Zwiebelschmelze:

- Zwiebeln
- Butterschmalz
- Butter

So wird der Gaisburger Marsch zubereitet

Den Tafelspitz oder das Siedfleisch leicht salzen und in dem Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und von allen Seiten pfeffern.

Das Fleisch danach in das Wasser geben, mit Rosmarin, Thymian sowie den Zwiebeln und dem gefüllten Teesieb zirka eineinhalb bis zwei Stunden leicht köcheln lassen.

Tipp: Ingwer können Sie auch weglassen, er gibt aber eine leicht pfeffrige Note in dem Gaisburger Marsch.

Die Brühe gut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch soll, wenn es fertig ist, leicht von einer Fleischgabel gleiten. Aus der Brühe nehmen und kalt werden lassen.

Tipp: Der Tafelspitz oder das Siedfleisch lässt sich einfacher schneiden, wenn es erkaltet ist.

Die halbierten Zwiebeln, das Teesieb, Thymian und Rosmarin wieder aus der Brühe entnehmen.

Jetzt die gewürfelten Kartoffeln, die Karotten und den Sellerie zugeben und in der Brühe garkochen. Die Brühe mit den Zutaten darin richtig kräftig abschmecken.

Tipp: Braten Sie in Streifen oder Ringe geschnittene Zwiebeln in etwas Butterschmalz und Butter goldgelb an. Damit können Sie zum Schluß den Gaisburger Marsch noch "toppen".

Das erkaltete Fleisch in Würfel schneiden (zirka eineinhalb Zentimeter), zurück in die Brühe geben und alles nochmals für zehn Minuten ziehen lassen. Die fertigen Spätzle zugeben und dann auch schon in einer großen Suppenterrine anrichten.

Abschließend mit feingehacktem Schnittlauch bestreuen und noch etwas in Butter angeschwitzte Zwiebelringe darüber geben.