

Gaisburger Marsch

Für 4 Portionen

700 bis 800 g Tafelspitz	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
1,5 - 2 l Wasser	2 Zwiebeln, halbiert	1 Knoblauchzehe, angedrückt
2 Lorbeerblätter	3 Nelke	3 Wacholder
1 Scheibe Ingwer	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
150 g Karotten	150 g Knollensellerie	350 g Kartoffeln
350 g Spätzle	5 EL Schnittlauch	

Für die Zwiebelschmelze:

Zwiebeln	Butterschmalz	Butter
----------	---------------	--------

Karotten, Sellerie, Kartoffeln schälen und in Stücke a 1 cm schneiden.

Tafelspitz leicht salzen und in Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und von allen Seiten pfeffern.

Das Fleisch danach in das Wasser geben, mit Rosmarin, Thymian, den halbierten Zwiebeln, Knobi, Lorbeer, Nelke, Wacholder, Ingwer eineinhalb bis zwei Stunden köcheln lassen.

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

Im Anschluss wird der Gaisburger Marsch mit Gemüse weitergekocht.

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

Zwiebeln werden in einer Pfanne angebraten. Sie geben dem Eintopf den Kick und werden am Ende als Topping dem Gaisburger Marsch zugegeben.

Das gibt dem Eintopf den richtigen Pfiff.

Für die Zwiebelschmelze:

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.

Jörg Ilzhöfer am 04. März 2024