

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Eintopf - Gaisburger Marsch

Gattung: Eintopf, Suppe, Gemüse, Fleisch

| | | | |
|------------|--------------------|---------|--------------------------|
| 4 | Markknochen, | 500 g | Kartoffeln (geschält und |
| 500 g | Rindfleisch, | | -gewürfelt), |
| 1 | Bund Suppengrün, | 250 g | Spätzle (geschabt), |
| 1 | Lorbeerblatt, | 1 große | Zwiebel, |
| 1 | Zwiebel (Viertel), | | Salz, |
| 4 | Pfefferkörner, | | Pfeffer, |
| 2,50 Liter | Wasser, | | Muskatnuss |

Die Zwiebelviertel im Topf Farbe annehmen lassen, danach die Knochen, Fleisch, Suppengrün, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Wasser begeben und eine kräftige Fleischbrühe kochen (ca. 2 Stunden).

Das Fleisch aus der Brühe nehmen und beiseite stellen.

Die Kartoffelwürfel in der Brühe weich kochen.

Spätzle dazu schaben.

Das Fleisch in Würfel schneiden und ebenfalls in die Brühe geben.

In Butterfett die Zwiebelringe goldgelb rösten und über den Gaisburger Marsch geben.