

Gaisburger Marsch



**4-6
Personen**



**Gesamtzeit
90 min**

Zutaten

- 1,5 kg Rinderknochen
- 500 g Suppenfleisch vom Rind
- ¼ Sellerieknolle
- Stange Lauch
- große Zwiebel
- ½ Bund Petersilie
- 1 Zweig Thymian
- etwas Muskatnuss
- 1 Lorbeerblatt
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 400 g Kartoffeln
- Spätzle

06 Die fertige Brühe durch ein Sieb abgießen und in einen sauberen Topf oder eine Schüssel geben. Das Fleisch und das Gemüse nach Belieben klein schneiden.

07 Zum Servieren die Brühe wieder erhitzen, zusammen mit den Kartoffeln und Spätzle anrichten und das geschnittene Fleisch sowie das Gemüse als Einlage darübergeben.

Zubereitung

01 Die Rinderknochen und das Suppenfleisch in einen großen Topf mit kochendem Wasser geben und einmal kräftig aufkochen lassen. Anschließend das Wasser abgießen und Knochen sowie Fleisch unter fließendem Wasser gründlich abspülen.

02 Knochen und Fleisch zurück in den Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen, bis alles gut bedeckt ist. Leicht salzen und langsam zum Kochen bringen. Sobald die Brühe aufkocht, die Hitze reduzieren und sanft köcheln lassen. Den dabei entstehenden Schaum regelmäßig mit einer Kelle abschöpfen, damit die Brühe klar bleibt.

03 In der Zwischenzeit das Gemüse vorbereiten: Karotten, Sellerie und Lauch putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und halbieren. Petersilie und Thymian grob vorbereiten.

04 Das vorbereitete Gemüse zusammen mit Petersilie, Thymian, Muskatnuss, Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt in den Topf geben und die Brühe etwa 1 Stunde sanft köcheln lassen.

05 Währenddessen die Kartoffeln schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in einem separaten Topf in Salzwasser gar kochen.

