



Rezept Gaisburger Marsch

Eine kleine Anregung, für Sie und Ihre Lieben

Für 4 Personen brauchen Sie

500 g Suppenfleisch, 500 g Suppenknochen, eine halbe an der Schnittfläche geröstete Zwiebel, Sellerie, gelbe Rübe, Petersilie, etwas gekörnte Brühe zur Geschmacksverstärkung, Pfeffer, Salz, ein Hauch von Muskat

Für die Einlage; 500 g geschälte, rohe Kartoffeln, 4 Tassen geschabte Spätzle, eine feingeschnittene in Butter gebräunte Zwiebel und etwas Schnittlauch

Fleisch, Knochen, Gemüse in einer Brühe ca. 2 Stunden weichkochen, Brühe abseihen und würzen. Kartoffeln in Würfel schneiden und in der Brühe langsam garen. Inzwischen das Suppenfleisch schneiden und ebenfalls in die Brühe geben. In einer Terrine anrichten, die Spätzle in Butter schwenken und über das Fleisch und die Kartoffeln schichten. Die angebräunten Zwiebeln und den frisch geschnittenen Schnittlauch darüber geben.

Wir freuen uns natürlich wenn wir Ihnen das Fleisch dafür liefern dürfen.

Rufen Sie an oder bestellen Sie einfach per Formular

Gutes Gelingen und lassen Sie sich das Essen schmecken.